








**STABILIZZANTI**

# MAXIGUM PLUS

Stabilizzante colloidale

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> Soluzione acquosa a base di E414 gomma arabica Verek (minimo 20 %), mannoproteine, E220 anidride solforosa (circa 0,4%).</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> Maxigum Plus è uno stabilizzante creato per assicurare la stabilizzazione del colore in modo semplice e sicuro anche in cantine dove non è possibile dosare la gomma dopo microfiltrazione. La gomma arabica presente in Maxigum Plus, infatti, sottostà a un processo di solubilizzazione e purificazione finalizzato a conservarne l'alto peso molecolare, caratteristica da cui dipende la grande efficacia stabilizzante. La soluzione di gomma viene poi filtrata con un sistema innovativo che, pur mantenendo le naturali dimensioni della molecola, la rende facilmente filtrabile e quindi dosabile prima della microfiltrazione. Le mannoproteine potenziano l'effetto stabilizzante della gomma arabica. Inoltre, per la loro capacità di interagire con le sostanze polifenoliche e aromatiche, hanno effetti positivi sulla qualità organolettica del vino. In particolare, aumentano la complessità aromatica e la sensazione di volume, attenuano l'astringenza e la secchezza, migliorano la resistenza del vino all'ossidazione e all'invecchiamento. L'anidride solforosa, presente in forma libera, garantisce la sterilità microbiologica e una lunga conservabilità del prodotto nel tempo.</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Stabilizzazione della materia colorante dei vini rossi e rosati finiti, pronti per l'imbottigliamento.</li> <li>Negli spumanti, nella preparazione della <i>liqueur d'expédition</i> per migliorare la qualità del <i>perlage</i>.</li> </ul>
	<p><b>DOSI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vini fermi: 50 - 100 mL/hL o più, in funzione della stabilità della materia colorante</li> <li>Vini spumanti : 100 mL/100 bottiglie nella <i>liqueur d'expédition</i></li> </ul> <p>100 mL/hL apportano al vino circa 4 mg/L di SO<sub>2</sub>.</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b> Aggiungere Maxigum Plus tal quale al vino limpido, già perfettamente chiarificato e filtrato, pronto per l'imbottigliamento. Attenzione: prima di aggiungere Maxigum Plus assicurarsi che il vino sia microfiltrabile e abbia un adeguato indice di filtrabilità (IFm). Si raccomanda di effettuare delle prove preventive di laboratorio per determinarne la corretta dose d'uso, l'efficacia stabilizzante, l'impatto sulla filtrabilità e sulle caratteristiche sensoriali.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> 10 kg - 20 kg - 1000 kg Confezione chiusa: conservare al riparo dal sole, in luogo asciutto, fresco e ventilato, a temperatura superiore a 10°C. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.</p>
	<p><b>CONFORMITÀ</b> Prodotto a base di materie prime conformi a: Regolamento (UE) N. 231/2012 Codex Œnologique International Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934</p>

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.