








STABILIZZANTI

MAXIGUM PLUS

Stabilizzante colloidale

	<p>COMPOSIZIONE Soluzione acquosa a base di E414 gomma arabica Verek (min. 20 %), mannoproteine e E220 anidride solforosa (circa 0,4%).</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI MAXIGUM PLUS è uno stabilizzante prodotto a partire da selezionata Acacia Verek attraverso un processo di solubilizzazione e purificazione finalizzato a mantenere pressoché intatte le dimensioni e la struttura nativa della gomma. L'innovativo processo di filtrazione, rende MAXIGUM PLUS facilmente filtrabile e quindi utilizzabile prima della filtrazione finale. Le mannoproteine contenute in MAXIGUM PLUS, grazie alla loro capacità di interagire con le sostanze polifenoliche e aromatiche, potenziano l'effetto stabilizzante della gomma arabica migliorando la qualità organolettica generale del vino. I vini trattati con MAXIGUM PLUS presentano una maggiore:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ complessità e persistenza aromatica; ▪ sensazione di volume, attenuando l'astringenza e la secchezza; ▪ resistenza all'ossidazione e all'invecchiamento.
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Stabilizzazione della materia colorante dei vini rossi e rosati finiti. ▪ Negli spumanti, nella preparazione della <i>liqueur d'expédition</i> per migliorare la qualità del <i>perlage</i>.
	<p>DOSI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 50 - 100 mL/hL o più, in funzione della stabilità della materia colorante ▪ 100 mL/100 bottiglie nella <i>liqueur d'expédition</i> <p>100 mL/hL apportano al vino circa 4 mg/L di SO₂. 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 organolettiche del vino.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Usare MAXIGUM PLUS in vino già chiarificato, perfettamente limpido (torbidità < 1 NTU), pronto per l'imbottigliamento. Si consiglia di aggiungere MAXIGUM PLUS in vino con adeguato indice di filtrabilità (IFm).</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 10 kg – 20 kg – 1000 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare al riparo dal sole, in luogo asciutto, fresco e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.</p>
	<p>CONFORMITÀ Prodotto a base di materie prime conformi a: Regolamento (UE) N. 231/2012 Codex Œnologique International</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934 e successive modifiche</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.