








AGENTES ESTABILIZANTES

MAXIGUM F

Estabilizante coloidal.

	<p>COMPOSIÇÃO Solução aquosa de E414 goma-arábica (> 20,5%) e E220 dióxido de enxofre (aprox. 0,4%).</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Obtida a partir da espécie <i>Acacia vereck</i>, Maxigum F é produzida através de um singular processo de solubilização e purificação, com o objetivo de manter as dimensões e a estrutura original da goma. Como resultado, a Maxigum F possui um grau de eficácia elevado na prevenção da precipitação de matéria corante, atenuação da adstringência, e aumento da estrutura gustativa. Maxigum F é submetida a um inovador processo de filtração, tornando-se uma goma facilmente filtrável, permitindo a sua aplicação ao vinho, no momento prévio à microfiltração. O dióxido de enxofre presente na sua forma livre possibilita o armazenamento mais longo do produto.</p>
	<p>APLICAÇÕES</p> <ul style="list-style-type: none"> Estabilização da matéria corante de vinhos tintos e rosados, prontos para engarrafamento; No licor de expedição de vinhos espumantes, para melhorar a qualidade da "perlage".
	<p>DOSES</p> <ul style="list-style-type: none"> Vinho tranquilo: a partir de 50 mL/hL, dependendo do nível de estabilidade da cor. Vinho espumante: 100 mL/100 garrafas no licor de expedição. <p>A adição de 100 mL/hL de Maxigum aporta ao vinho cerca de 4 mg/L de SO₂.</p>
	<p>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO Adicionar Maxigum F a vinhos clarificados, filtrados e límpidos, prontos para engarrafamento. ATENÇÃO: Antes de se aplicar a Maxigum F ao vinho, recomenda-se a avaliação da filtrabilidade do vinho para garantir que apresenta um adequado índice de filtrabilidade (IF_m). Recomenda-se a realização de testes laboratoriais preliminares para determinar a dose correta, a eficácia de estabilização e o impacto sobre a filtrabilidade e sobre o perfil sensorial do vinho.</p>
	<p>EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO 20 kg - 1000 kg</p> <p>Embalagem fechada: conservar num local fresco, seco, ventilado e ao abrigo da luz e a uma temperatura superior a 10 °C. Embalagem aberta: selar cuidadosamente e manter como acima indicado.</p>
	<p>LEGISLAÇÃO Produto fabricado a partir de matérias-primas em conformidade com: Regulamento (UE) N. 231/2012 Codex Oenologique International</p> <p>Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com: Regulamento (UE) 2019/934</p>

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.