








AGENTES ESTABILIZANTES

# MAXIGUM F

Estabilizante coloidal.

	<p><b>COMPOSIÇÃO</b> Solução aquosa de goma-arábica (cerca de 20,5%) e <b>E220 anidrido sulfuroso</b> (cerca de 0,4%).</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> 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><b>APLICAÇÕES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Estabilização da matéria corante de vinhos tintos e rosados, prontos para engarrafamento;</li> <li>No licor de expedição de vinhos espumantes, para melhorar a qualidade da "perlage".</li> </ul>
	<p><b>DOSES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>50 – 150 mL/hL, dependendo do nível de estabilidade da cor.</li> <li>100 mL/100 garrafas no licor de expedição em vinhos espumantes.</li> </ul> <p>A adição de 100 mL/hL de Maxigum aporta ao vinho cerca de 4 mg/L de SO<sub>2</sub>.</p> <p>Recorde-se que a dosagem máxima de goma-arábica no vinho é de 30 g/hL (matéria seca), de acordo com a legislação europeia.</p>
	<p><b>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</b> Adicionar MAXIGUM F a vinhos clarificados, filtrados e límpidos, prontos para engarrafamento. <b>ATENÇÃO:</b> 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<sub>m</sub>). 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><b>EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO</b> 20 kg - 1000 kg</p> <p>Embalagem fechada: conservar num local fresco, seco, ventilado e ao abrigo da luz. Recomenda-se uma temperatura superior a 10°C</p> <p>Embalagem aberta: selar cuidadosamente e manter como acima indicado.</p>
	<p><b>LEGISLAÇÃO</b> 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 e subseqüentes atualizações.</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.