








**AGENTES ESTABILIZANTES**

# MAXIGUM PLUS

Estabilizante coloidal.

	<p><b>COMPOSIÇÃO</b> Sol. aquosa de E414 goma-arábica (&gt; 20,5%), manoproteínas e E220 dióxido de enxofre (aprox. 0,4%).</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Maxigum Plus é um estabilizante coloidal, concebido para garantir a estabilização da matéria corante de forma simples e segura, mesmo quando não é possível aplicar após a microfiltração. A goma arábica presente em Maxigum Plus é produzida através de um singular processo de solubilização e purificação, com o objetivo de manter o seu elevado peso molecular, característica que garante o seu excelente efeito estabilizante. Maxigum Plus é submetida a um inovador processo de filtração, permitindo a sua aplicação ao vinho, no momento prévio à microfiltração. As manoproteínas que compõem este produto, melhoram o efeito estabilizante da goma arábica, devido à sua capacidade de interagir com os compostos aromáticos e polifenólicos, traduzindo-se num impacto positivo na qualidade sensorial do vinho. Aumentam a complexidade e a sensação de volume, suavizam a adstringência e a secura, promovem a resistência do vinho à oxidação e ao envelhecimento precoce.  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>▪ Prevenção da precipitação de matéria corante em vinhos tintos e rosados, prontos a engarrafar;</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>▪ Vinho tranquilo: a partir de 50 mL/hL, dependendo do nível de estabilidade da cor e dos objetivos;</li> <li>▪ Vinho espumante: 100 mL/100 garrafas, no licor de expedição.</li> </ul> <p>A adição de 100 mL/hL de Maxigum Plus aporta ao vinho cerca de 4 mg/L de SO<sub>2</sub>.</p>
	<p><b>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</b> Adicionar Maxigum Plus a vinhos clarificados, filtrados e límpidos, prontos para engarrafamento. <b>ATENÇÃO:</b> Antes de se aplicar a Maxigum Plus ao vinho, recomenda-se a avaliação da filtrabilidade do vinho e de 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> 10 kg - 20 kg - 1000 kg 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><b>LEGISLAÇÃO</b> Produto fabricado a partir de matérias-primas em conformidade com: Regulamento (UE) N. 231/2012 Codex Oenologique International  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.