



Estabilizantes

MAXIGUM

Código ficha: Maxigum/es

Revisión: n°4 Marzo 2016

Pág. 1/1

ESTABILIZANTE DEL COLOR DE LOS VINOS TINTOS.

COMPOSICIÓN

Solución acuosa de goma arábica (20,5%) y anhídrido sulfuroso (0,35% $\pm$ 0,05%).

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: solución de color amarillento, ligeramente opalescente.

Producido a partir de *Acacia vereck*, Maxigum es sometido a un proceso de producción natural que consiste en una simple solubilización y purificación cuya finalidad es mantener prácticamente intactas las dimensiones y la estructura original de la goma arábica. En efecto, de esta forma se obtiene una goma extremadamente eficaz para la prevención de la precipitación de la materia colorante, la atenuación de la astringencia y el incremento de la estructura gustativa, características que hacen que Maxigum sea la goma recomendada para la estabilización de los vinos tintos.

A causa de su elevado peso molecular Maxigum tiene un efecto colmatante y por tanto se recomienda su adición después de la microfiltración.

El anhídrido sulfuroso, presente en forma libre, permite una buena conservación del producto y permite utilizar Maxigum también después de la microfiltración, sin ningún riesgo de contaminación microbiológica.

APLICACIONES

- Estabilización de la materia colorante de los vinos tintos y rosados acabados, listos para el embotellado.
- En los espumosos, durante la preparación del licor de expedición para mejorar la calidad del *perlage*.
- Mejora del equilibrio organoléptico de los vinos: atenuación de la astringencia y aumento de la estructura.

DOSIS

80 - 120 mL/hL para la estabilización del color de los vinos tintos.

60 - 120 mL/hL para añadir un importante efecto organoléptico

100 mL/100 botellas en el licor de expedición

100 mL/hL aportan al vino aproximadamente 3 mg/L de SO₂.

MODO DE EMPLEO

Añadir Maxigum a los vinos limpios, ya perfectamente clarificados y filtrados, listos para el embotellado.

Atención: la adición de MAXIGUM antes de la microfiltración puede provocar la obstrucción de los cartuchos. En el caso de que no se disponga de un dosificador en línea para adiciones post filtración, a veces es posible efectuar pequeñas adiciones de goma en las 3-4 horas inmediatamente anteriores al embotellado sin que el efecto de colmatación sea importante. En cualquier caso, se recomienda efectuar pruebas previas en laboratorio para determinar la dosis de uso correcta, la eficacia estabilizante y el efecto sobre la filtrabilidad.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Garrafas de 25 kg

Contenedores de 1000 kg

Envase cerrado: consérvese el producto protegido del sol, en lugar fresco, seco y ventilado.

Envase abierto: ciérrase con atención y consérvese como arriba indicado.

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reglamento (CE) N. 606/2009

Codex Oenologique International

ESSECO srl

San Martino

Trecate (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

Las indicaciones detalladas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias. El usuario se compromete a cumplir con las normas de seguridad y protección y a no utilizar el producto de manera impropia.