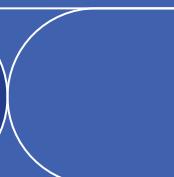
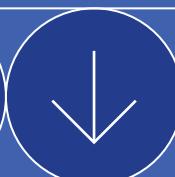




MAXIVIN® FLOW



Conservanti e
Stabilizzanti

Scheda
tecnica

PACKAGING

Disponibile in confezioni da 10, 25, 300 e 1000 kg.

COMPOSIZIONE

Carbossimetilcellulosa (E466) 10%, anidride solforosa (E220) 0.4 %, acido citrico (E330) 0.3%, acqua deionizzata q.b. a 100%.

Si dichiara che MAXIVIN® FLOW:

- non contiene OGM in conformità ai Regolamenti (CE) n. 1829/2003 e n. 1830/2003
- **Contiene solfiti.**

PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente il prodotto è considerato: non pericoloso.

Scheda tecnica del 06.02.2026

CARATTERISTICHE

CARBOSSIMETIL CELLULOSA LIQUIDA AD AZIONE STABILIZZANTE MICROFILTRABILE E PRONTA ALL'USO

Liquido leggermente opalescente, senza impurezze, totalmente solubile nel vino. È un efficace stabilizzante ad azione preventiva nei confronti delle precipitazioni tartariche. La sua particolare purezza ne permette l'uso anche su vini in preparazione per l'imbottigliamento. A tal proposito è stato verificato che MAXIVIN® FLOW, una volta dosato è presente e attivo anche a valle di una microfiltrazione finale inerte (testato con membrane finali in PVDF a 0,45µm).

IMPIEGHI

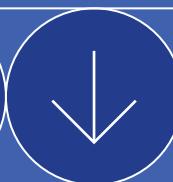
MAXIVIN® FLOW assicura una efficace stabilizzazione nei confronti delle precipitazioni tartariche del potassio. Può essere aggiunto alla massa del vino subito prima dell'imbottigliamento senza condizionare gli indici di filtrabilità.

MAXIVIN® FLOW è da considerarsi come un colloide protettore, di conseguenza ne è consigliato l'uso prima o in associazione a trattamenti di chiari ca o con materiali adsorbenti. In ogni caso è opportuno dosare MAXIVIN® FLOW su vini stabili dal punto di vista proteico.

MAXIVIN® FLOW, a differenza dell'acido metatartarico, non si degrada con la temperatura, pertanto in un sistema colloidale stabile, non perde efficacia nel tempo. Inoltre, trova la sua naturale applicazione in alternativa o in sinergia con la stabilizzazione tartarica a freddo.

Da impiegarsi su vini bianchi, rosati e spumanti come riferito dalle indicazioni OIV. L'utilizzo su vini frizzanti e spumanti risulta molto interessante anche per il suo contributo nel complessare la matrice colloidale, e permettere una piena espressione del perlage.

Per l'impiego di MAXIVIN® FLOW attenersi alle norme di legge vigenti in materia.



MAXIVIN® FLOW

Conservanti e
Stabilizzanti

**Scheda
tecnica**

MODALITÀ D'USO

Il prodotto va addizionato prima dell'imbottigliamento, direttamente in un'aliquota di vino di almeno 2 volte il suo volume; quindi aggiungere alla massa totale del vino avendo cura di omogeneizzare accuratamente.

DOSI

Da 50 a 100 g/hl, fino a 200 g/hl (limite legale CEE) previa valutazione in laboratorio della stabilità tartarica raggiunta.

Nota: 200 g/hl di MAXIVIN® FLOW apportano circa 20 g/hl di CMC, 8 mg/l di SO2 e 6 mg/l di acido citrico.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto.
Richiudere accuratamente le confezioni aperte.