

MP ELEVAGE

Preparato organico a base di lievito selezionato inattivo, per le fasi di finitura dei vini

DESCRIZIONE

Prodotto per l'affinamento o la finitura dei vini, a base di lievito inattivo e polisaccaridi di lievito. Rilascia rapidamente elevate quantità di mannoproteine e peptidi. Aumenta la rotondità e l'armonia in bocca. Ha anche effetto positivo sulla sapidità e la persistenza gustativa.

COMPOSIZIONE

Lievito inattivo e scorze di lievito

IMPIEGO

L'aggiunta può essere effettuata in qualsiasi fase dell'affinamento. Prodotto ottenuto da un trattamento termico della cellula di lievito e in seguito arricchito di pareti cellulari di un ceppo appositamente selezionato di *Saccharomyces Cerevisiae*, trattato per via enzimatica.

MP Elevage:

- Arricchisce il vino in mannoproteine con conseguenze positive sulla stabilità tartarica e proteica;
- Porta un miglioramento della percezione tattile in bocca;
- Permette il rilascio veloce di peptidi migliora la sapidità e la persistenza gustativa;
- Attenua notevolmente la percezione di astringenza;
- Ha un forte effetto antiossidante durante il trattamento;
- È un potente adsorbente di sentori solforati (mercaptani) e fenoli volatili

MODALITÀ D'USO

Disperdere il MP Elevage in un volume di 5 – 10 volte il suo peso di acqua o direttamente nel vino. Mescolare bene creando una sospensione omogenea ed aggiungere al vino garantendo una perfetta dispersione nel recipiente. È consigliato l'uso di un agitatore. Il trattamento deve essere seguito da una filtrazione pre-imbottigliamento, per allontanare la frazione non solubile.

DOSI DI IMPIEGO

Dose: da 5 a 40g/hl

CONFEZIONI

Pacchi da 1 kg

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori.

Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.