

MP HIMALAYA

Préparation organique à base de dérivé de levure sélectionnée, pour les phases de finition des vins

DESCRIPTION

MP HIMALAYA est un produit spécifique à base de dérivé de levure spécialement sélectionné pour l'affinage de tous les types de vin. Libère rapidement des quantités élevées de polysaccharides pariétaux et de peptides réducteurs (GSH). L'ajout peut être effectué à partir de la fin de la vinification et pendant toute la période d'affinage. Dans les vins pétillants et mousseux élaborés avec la méthode Charmat (autoclave), il peut être utilisé aussi bien avant qu'après la prise de mousse selon l'objectif œnologique.

MP HIMALAYA:

- Apporte une sapidité et une minéralité remarquables avec une persistance gustative conséquente.
- Permet d'équilibrer l'équilibre REDOX.
- Enrichit le vin en polysaccharides avec des conséquences positives sur la stabilité tartrique et protéique.
- Apporte une amélioration de la perception tactile en bouche.
- Atténue considérablement la perception d'astringence dans les vins rouges.
- Protège le vin des oxydations et préserve le profil organoleptique.
- Alternative valable pour réduire l'usage du SO₂.
- C'est un puissant adsorbant des arômes soufrés (mercaptans) et végétaux.
- Améliore la qualité du perlage dans les vins pétillants et mousseux.

COMPOSITION

Levure autolysée et écorces de levure.

MODE D'EMPLOI

Disperser le MP HIMALAYA dans un volume de 5 à 10 fois son poids d'eau ou directement dans le vin. Bien mélanger en créant une suspension homogène et ajouter au vin en garantissant une parfaite dispersion dans le récipient. L'usage d'un agitateur est conseillé.

DOSES D'EMPLOI

Dose : de 5 à 30 g/hl

EMBALLAGE

Sachets de 1 kg

CONSERVATION

Emballage fermé : conserver dans un lieu frais (température inférieure à 25°C), sec, ventilé et sans odeurs. Le produit conserve intègres ses propres caractéristiques pendant au moins 24 mois à partir de la date de production.

Emballage ouvert : le refermer soigneusement et le conserver dans un lieu frais (température inférieure à 15°C), sec et ventilé. Utiliser le produit dans de brefs délais.

DANGÉROSITÉ

Ce produit doit être stocké, manipulé et utilisé conformément aux pratiques appropriées d'hygiène industrielle et en conformité avec la législation en vigueur. Produit pour usage alimentaire et œnologique, à usage exclusivement professionnel.