

MP PURE EXP

Mannoprotéines purés.

Obtenues à partir des parois cellulaires de *Saccharomyces cerevisiae*.

DESCRIPTION

Préparation de polysaccharides (mannoprotéines) obtenue par traitements thermiques et enzymatiques à partir des parois cellulaires de *Saccharomyces Cerevisiae*.

Les mannoprotéines du **MP PURE EXP** sont identiques à celles libérées naturellement par les levures au cours de la fermentation alcoolique et pendant l'autolyse.

COMPOSITION

Mannoprotéines pures.

EMPLOI

L'enrichissement colloïdal obtenu par l'ajout du **MP PURE** a des effets positifs sur la stabilité du vin et améliore ses caractéristiques sensorielles.

MP PURE:

- Contribue positivement à la stabilité tartrique et protéique des vins
- Améliore le perlage des vins effervescents
- Atténue notablement la perception d'astringence
- Augmente la sensation de volume et de souplesse en bouche
- Exerce souvent un effet adsorbant envers les phénols volatils, l'ochratoxine et les mercaptans

MODE D'EMPLOI

Dissoudre la préparation dans l'eau ou directement dans le vin avec la proportion 1:10.

Ajouter à la masse avec un remontage à l'abri de l'air.

Il est recommandé d'effectuer des essais préliminaires à l'ajout en laboratoire.

En cas d'ajouts proches de la période d'embouteillage, il est conseillé de vérifier l'effet sur la filtrabilité, qui varie considérablement d'un vin à l'autre.

DOSES D'EMPLOI

Dose : de 0,5 à 6 g/hl

EMBALLAGE

250 g et 1 kg

CONSERVATION

Emballage fermé : conserver dans un lieu frais (température inférieure à 25°C), sec, ventilé et exempt d'odeurs.

Le produit maintient ses caractéristiques intactes 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 les plus brefs délais.

DANGEROUSITÉ

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