

MP ELEVAGE

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

DESCRIPTION

Produit pour l'affinage ou la finition des vins, à base de levure inactive et de polysaccharides de levure. Libère rapidement des quantités élevées de mannoprotéines et de peptides. Augmente la rondeur et l'harmonie en bouche. A également un effet positif sur la sapidité et la persistance gustative.

COMPOSITION

Levure inactive et écorces de levure.

EMPLOI

L'ajout peut être effectué à n'importe quelle phase de l'affinage. Produit obtenu par traitement thermique de la cellule de levure et ensuite enrichi de parois cellulaires d'une souche spécialement sélectionnée de *Saccharomyces Cerevisiae*, traitée par voie enzymatique. **MP Elevage:**

- Enrichit le vin en mannoprotéines avec des conséquences positives sur la stabilité tartrique et protéique
- Apporte une amélioration de la perception tactile en bouche
- Permet la libération rapide de peptides, améliore la sapidité et la persistance gustative
- Atténue notablement la perception d'astringence
- A un fort effet antioxydant pendant le traitement
- Est un puissant adsorbant d'arômes soufrés (mercaptans) et de phénols volatils

MODE D'EMPLOI

Disperser le MP Elevage dans un volume de 5-10 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'utilisation d'un agitateur est conseillée. Le traitement doit être suivi d'une filtration pré-embouteillage, pour éliminer la fraction non soluble.

DOSES D'EMPLOI

Dose : de 10 à 40g/hl

EMBALLAGE

Paquets de 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.