

MP COLORE

Préparation organique à base de levure sélectionnée inactive, spécifique pour la vinification en rouge

DESCRIPTION

Levure inactive et écorces de levure.

Préparation à base de levure inactive spécifique pour la vinification en rouge. Libère rapidement des mannoprotéines qui contribuent à la protection de la couleur. Améliore les sensations de rondeur et de volume à la dégustation.

Le produit se présente comme une poudre brun clair.

COMPOSITION

Levure inactive et écorces de levure.

EMPLOI

Indiqué pour les ajouts dans toutes les phases de la vinification en rouge, en particulier pendant la macération préfermentaire à froid, ou pendant l'affinage.

MODE D'EMPLOI

Disperser le MP Colore dans un volume de 5-10 fois son poids d'eau ou de moût/vin.

Bien mélanger en créant une suspension homogène et ajouter au moût ou au vin.

DOSES D'EMPLOI

Dose conseillée : 20-40 g/hl

EMBALLAGE

1 kg et 15 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.

DANGÉROSITÉ

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.