

## MP AROMA

Préparation organique à base de levure sélectionnée inactive, étudiée pour la vinification en blanc

### DESCRIPTION

Préparation à base de levure inactive spécifique pour la vinification en blanc. Enrichit le milieu en polysaccharides pariétaux, acides aminés précurseurs d'arôme et métabolites réducteurs de la levure tels que le glutathion naturel (environ 2,7%), capable de bloquer les réactions oxydatives de manière stable.

Augmente la synthèse de thiols volatils par la levure.

Le produit se présente comme une poudre de couleur beige.

### COMPOSITION

Levure inactive et écorces de levure.

### EMPLOI

Le moment indiqué pour l'utilisation est sur le moût d'égouttage du pressoir ou sur le moût propre après clarification.

### MODE D'EMPLOI

Disperser MP Aroma dans un volume de 5-10 fois son poids d'eau ou directement dans le moût.

Bien mélanger en créant une suspension homogène et ajouter au moût à fermenter.

### DOSES D'EMPLOI

Dans le moût, après pressurage : 10-40 g/hl

En affinage et en refermentation : 5-10 g/hl

### EMBALLAGE

1 kg et 10 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.