

MP PURE EXP

Manoproteínas puras.

Obtidas das paredes celulares de *Saccharomyces cerevisiae*.

DESCRIÇÃO

Preparado de polissacarídeos (manoproteínas) obtido mediante tratamentos térmicos e enzimáticos das paredes celulares de *Saccharomyces Cerevisiae*.

As manoproteínas do MP PURE EXP são idênticas àquelas liberadas naturalmente pelas leveduras durante a fermentação alcoólica e durante a autólise.

COMPOSIÇÃO

Manoproteínas puras.

EMPREGO

O enriquecimento coloidal obtido da adição do MP PURE tem efeitos positivos sobre a estabilidade do vinho e melhora as suas características sensoriais.

MP PURE:

- Contribui positivamente para a estabilidade tartárica e proteica dos vinhos.
- Melhora o perlage dos vinhos espumantes.
- Atenua notavelmente a percepção de adstringência.
- Aumenta a sensação de volume e suavidade na boca.
- Frequentemente exerce um efeito adsorvente em relação aos fenóis voláteis, ocratoxina e mercaptanos.

MODO DE EMPREGO

Dissolver o preparado em água ou diretamente no vinho com a proporção 1:10. Adicionar à massa com uma remontagem ao abrigo do ar.

Recomenda-se efetuar provas preliminares à adição em laboratório.

Em caso de adições próximas ao período do engarrafamento aconselha-se verificar o efeito sobre a filtrabilidade, que varia notavelmente de vinho para vinho.

DOSES DE EMPREGO

Dose: de 0,5 a 6 g/hl

EMBALAGENS

De 250 g e de 1 Kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado e livre de odores.

O produto mantém íntegras as suas características por pelo menos 24 meses a partir da data de produção.

Embalagem aberta: fechá-la cuidadosamente e conservá-la em local fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado. Utilizar o produto em tempos breves.

PERICULOSIDADE

Este produto deve ser armazenado, manipulado e usado de acordo com práticas adequadas de higiene industrial e em conformidade com a legislação vigente. Produto para uso alimentar e enológico, de uso exclusivamente profissional.