

MP HIMALAYA

Preparado orgânico à base de derivado de levedura selecionada, para as fases de finalização dos vinhos

DESCRIÇÃO

MP HIMALAYA é um produto específico à base de derivado de levedura especialmente selecionado para o afinamento de todas as tipologias de vinho. Libera rapidamente elevadas quantidades de polissacarídeos parietais e peptídeos redutores (GSH). A adição pode ser efetuada a partir do fim da vinificação e durante todo o período do afinamento. Nos vinhos frísantes e espumantes elaborados com método Charmat (autoclave), pode ser utilizado tanto antes quanto após a tomada de espuma de acordo com o objetivo enológico.

MP HIMALAYA:

- Confere notável sapidez e mineralidade com conseqüente persistência gustativa.
- Permite equilibrar o balanço REDOX.
- Enriquece o vinho em polissacarídeos com conseqüências positivas sobre a estabilidade tartárica e proteica.
- Proporciona uma melhoria da percepção tátil na boca.
- Atenua notavelmente a percepção de adstringência nos vinhos tintos.
- Protege o vinho das oxidações e preserva o perfil organoléptico.
- Alternativa válida para reduzir o uso do SO₂.
- É um potente adsorvente de aromas sulfurados (mercaptanas) e vegetais.
- Melhora a qualidade do perlage nos vinhos frísantes e espumantes.

COMPOSIÇÃO

Levedura autolisada e cascas de levedura.

MODO DE USO

Dispersar o MP HIMALAYA em um volume de 5 – 10 vezes o seu peso de água ou diretamente no vinho.

Mexer bem criando uma suspensão homogênea e adicionar ao vinho garantindo uma perfeita dispersão no recipiente. É recomendado o uso de um agitador.

DOSES DE EMPREGO

Dose: de 5 a 30 g/hl

EMBALAGENS

Pacotes de 1 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: conservar em lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado e livre de odores. O produto mantém íntegras as próprias características por pelo menos 24 meses da data de produção.

Embalagem aberta: fechá-la cuidadosamente e conservá-la em um lugar fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado. Utilizar o produto em pouco tempo.

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.