

MP AROMA

Preparado orgânico à base de levedura selecionada inativa, estudado para a vinificação em branco

DESCRIZIONE

Preparado à base de levedura inativa específico para vinificação em branco. Enriquece o meio em polissacarídeos parietais, aminoácidos precursores de aroma e metabólitos redutores da levedura como a glutatona natural (cerca de 2,7%), capaz de bloquear reações oxidativas de forma estável.

Aumenta a síntese de tióis voláteis por parte da levedura.

O produto apresenta-se como pó de cor bege.

COMPOSIÇÃO

Levedura inativa e cascas de levedura.

EMPREGO

O momento indicado para o uso é no mosto de escorrimento da prensa ou no mosto limpo após a clarificação.

MODO DE USO

Dispersar MP Aroma em um volume de 5-10 vezes o seu peso de água ou diretamente no mosto.

Mexer bem criando uma suspensão homogênea e adicionar ao mosto a fermentar.

DOSES DE EMPREGO

No mosto, após a prensagem: 10-40 g/hl

Em afinamento e em refermentação: 5-10 g/hl

EMBALAGENS

De 1 kg e de 10 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.