

MP COLORE

Preparado orgânico à base de levedura selecionada inativa, específico para a vinificação em tinto

DESCRIÇÃO

Levedura inativa e cascas de levedura.

Preparado à base de levedura inativa específico para vinificação em tinto. Libera rapidamente manoproteínas que contribuem para a proteção da cor. Melhora as sensações de redondeza e de volume na degustação.

O produto apresenta-se como pó de cor marrom claro.

COMPOSIÇÃO

Levedura inativa e cascas de levedura.

EMPREGO

Indicado para as adições em todas as fases da vinificação em tinto, de modo particular durante a maceração pré-fermentativa a frio, ou durante o afinamento.

MODO DE USO

Dispersar o MP Colore em um volume de 5 – 10 vezes o seu peso de água ou mosto/vinho.

Misturar bem criando uma suspensão homogênea e adicionar ao mosto ou ao vinho.

DOSES DE EMPREGO

Dose recomendada: 20 - 40 g/hl

EMBALAGENS

De 1 kg e de 15 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: conservar em local 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 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 adequadas práticas de higiene industrial e em conformidade com a legislação vigente. Produto para uso alimentar e enológico, de uso exclusivamente profissional.