

MP ELEVAGE

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

DESCRIÇÃO

Produto para o afinamento ou finalização dos vinhos, à base de levedura inativa e polissacarídeos de levedura. Libera rapidamente elevadas quantidades de manoproteínas e peptídeos. Aumenta a redondeza e a harmonia na boca. Tem também efeito positivo sobre a sapidez e a persistência gustativa.

COMPOSIÇÃO

Levedura inativa e cascas de levedura

EMPREGO

A adição pode ser efetuada em qualquer fase do afinamento. Produto obtido de um tratamento térmico da célula de levedura e em seguida enriquecido de paredes celulares de uma cepa especialmente selecionada de *Saccharomyces Cerevisiae*, tratada por via enzimática.

MP Elevage:

- Enriquece o vinho em manoproteínas com conseqüências positivas sobre a estabilidade tartárica e proteica;
- Traz uma melhoria da percepção tátil na boca;
- Permite a liberação rápida de peptídeos, melhora a sapidez e a persistência gustativa;
- Atenua consideravelmente a percepção de adstringência;
- Tem um forte efeito antioxidante durante o tratamento;
- É um potente adsorvente de aromas sulfurados (mercaptanos) e fenóis voláteis

MODO DE USO

Dispersar o MP Elevage em um volume de 5 – 10 vezes o seu peso de água ou diretamente no vinho. Misturar bem criando uma suspensão homogênea e adicionar ao vinho garantindo uma perfeita dispersão no recipiente. É recomendado o uso de um agitador. O tratamento deve ser seguido de uma filtração pré-engarrafamento, para afastar a fração não solúvel.

DOSES DE EMPREGO

Dose: de 10 a 40g/hl

EMBALAGENS

Pacotes 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 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.