

## MP HIMALAYA

Preparado orgánico a base de derivado de levadura seleccionada, para las fases de acabado de los vinos

### DESCRIPCIÓN

**MP HIMALAYA** es un producto específico a base de derivado de levadura especialmente seleccionada para el refinamiento de todas las tipologías de vino. Libera rápidamente elevadas cantidades de polisacáridos parietales y péptidos reductores (GSH). La adición puede ser efectuada a partir del final de la vinificación y durante todo el período del refinamiento. En los vinos espumosos elaborados con método Charmat (autoclave), puede ser utilizado tanto antes como después de la toma de espuma según el objetivo enológico.

### MP HIMALAYA:

- Aporta notable sapidez y mineralidad con consiguiente persistencia gustativa.
- Permite equilibrar el equilibrio REDOX.
- Enriquece el vino en polisacáridos con consecuencias positivas sobre la estabilidad tartárica y proteica.
- Aporta una mejora de la percepción táctil en boca.
- Atenúa notablemente la percepción de astringencia en los vinos tintos.
- Protege el vino de las oxidaciones y preserva el perfil organoléptico.
- Alternativa válida para reducir el uso del SO<sub>2</sub>.
- Es un potente adsorbente de aromas sulfurados (mercaptanos) y vegetales.
- Mejora la calidad del perlage en los vinos espumosos.

### COMPOSICIÓN

Levadura autolizada y cáscaras de levadura.

### MODO DE USO

Dispersar el MP HIMALAYA en un volumen de 5 – 10 veces su peso de agua o directamente en el vino. Mezclar bien creando una suspensión homogénea y añadir al vino garantizando una perfecta dispersión en el recipiente. Se aconseja el uso de un agitador.

### DOSIS DE EMPLEO

Dosis: de 5 a 30 g/hl

### ENVASES

Paquetes de 1 kg

### CONSERVACIÓN

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado y sin olores. El producto mantiene íntegras sus propias características durante al menos 24 meses desde la fecha de producción.

Envase abierto: cerrarlo cuidadosamente y conservarlo en un lugar fresco (temperatura inferior a 15°C), seco y ventilado. Utilizar el producto en breves plazos.

### PELIGROSIDAD

Este producto debe ser almacenado, manipulado y usado de acuerdo con prácticas idóneas de higiene industrial y en conformidad con la legislación vigente. Producto para uso alimentario y enológico, de uso exclusivamente profesional.