

MP PURE EXP

Mannoproteínas puras.

Obtenidas de las paredes celulares de *Saccharomyces cerevisiae*.

DESCRIPCIÓN

Preparado de polisacáridos (mannoproteínas) obtenido mediante tratamientos térmicos y enzimáticos de las paredes celulares de *Saccharomyces Cerevisiae*.

Las mannoproteínas del MP PURE EXP son idénticas a las liberadas naturalmente por las levaduras durante la fermentación alcohólica y durante la autólisis.

COMPOSICIÓN

Mannoproteínas puras.

EMPLEO

El enriquecimiento coloidal obtenido de la adición del MP PURE tiene efectos positivos sobre la estabilidad del vino y mejora sus características sensoriales.

MP PURE:

- Contribuye positivamente a la estabilidad tartárica y proteica de los vinos.
- Mejora el perlage de los vinos espumosos.
- Atenúa notablemente la percepción de astringencia.
- Aumenta la sensación de volumen y suavidad en boca.
- A menudo ejerce un efecto adsorbente hacia los fenoles volátiles, la ocratoxina y los mercaptanos.

MODO DE USO

Disolver el preparado en agua o directamente en el vino con la proporción 1:10. Añadir a la masa con un remontado al abrigo del aire. Se recomienda efectuar pruebas preliminares a la adición en laboratorio.

En caso de adiciones cercanas al período del embotellado se aconseja verificar el efecto sobre la filtrabilidad, que varía notablemente de vino a vino.

DOSIS DE EMPLEO

Dosis: de 0,5 a 6 g/hl

ENVASES

De 250 g y 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.