

MP COLORE

Preparado orgánico a base de levadura seleccionada inactiva, específico para la vinificación en tinto

DESCRIPCIÓN

Levadura inactiva y cáscaras de levadura.

Preparado a base de levadura inactiva específico para vinificación en tinto. Libera velozmente mannoproteínas que contribuyen a la protección del color. Mejora las sensaciones de redondez y de volumen en la degustación.

El producto se presenta como polvo de marrón claro.

COMPOSICIÓN

Levadura inactiva y cáscaras de levadura.

EMPLEO

Indicado para las adiciones en todas las fases de la vinificación en tinto, de modo particular durante la maceración prefermentativa en frío, o durante el refinamiento.

MODO DE USO

Dispersar el MP Colore en un volumen de 5 – 10 veces su peso de agua o mosto/vino.

Mezclar bien creando una suspensión homogénea y añadir al mosto o al vino.

DOSIS DE EMPLEO

Dosis aconsejada: 20 - 40 g/hl

ENVASES

De 1 kg y de 15 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.