MP AROMA

Preparado orgánico a base de levadura seleccionada inactiva, estudiado para la vinificación en blanco

DESCRIPCIÓN

Preparado a base de levadura inactiva específico para vinificación en blanco. Enriquece el medio en polisacáridos parietales, aminoácidos precursores de aroma y metabólicos reductores de la levadura como el glutatión natural (aproximadamente 2,7%), capaz de bloquear reacciones oxidativas de modo estable.

Aumenta la síntesis de tioles volátiles por parte de la levadura.

El producto se presenta como polvo de color beige.

COMPOSICIÓN

Levadura inactiva y cáscaras de levadura.

EMPLEO

El momento indicado para el uso es sobre el mosto de escurrir de la prensa o sobre el mosto limpio después de la clarificación.

MODO DE USO

Dispersar MP Aroma en un volumen de 5–10 veces su peso de agua o directamente en el mosto.

Mezclar bien creando una suspensión homogénea y añadir al mosto a fermentar.

DOSIS DE EMPLEO

En el mosto, después del prensado: 10-40 g/hl

En refinamiento y en refermentación: 5-10 g/hl

ENVASES

De 1 kg y de 10 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.