

MP TANNINO

Mélange de dérivés de levure, de tanin de pépins de raisin et de tanin ellagique

DESCRIPTION

Coadjuvant de fermentation spécifique pour la vinification des vins rouges. Il a un effet antioxydant et libère des mannoprotéines. Les mannoprotéines confèrent aux vins douceur et volume.

MP Tannino stabilise fortement la couleur grâce à la présence de tanins ellagiques dotés d'un fort pouvoir antioxydant et anti-radicalaire.

Il favorise la condensation des anthocyanes et des tanins au cours de la macération.

COMPOSITION

Dérivés de levure, tanin de pépins de raisin, tanin ellagique.

UTILISATION

L'utilisation de **MP Tannino** est indiquée dans la macération pré-fermentaire à froid.

MODE D'EMPLOI

Disperser **MP Tannino** dans un volume d'eau ou de moût/vin 5 à 10 fois supérieur à son poids.

L'ajouter au moût ou au vin en homogénéisant par remontage.

DOSES D'UTILISATION

Dose recommandée: 10 à 40 g/hl dans les moûts rouges. 10 à 20 g/hl lors du décuvage ou pendant l'affinage des vins.

EMBALLAGES

1 kg

CONSERVATION

Emballage fermé: conserver dans un endroit frais (température inférieure à 25 °C), sec, aéré et exempt d'odeurs. Le produit conserve ses caractéristiques pendant au moins 24 mois à compter de la date de fabrication.

Emballage ouvert: refermer soigneusement et conserver dans un endroit frais (température inférieure à 15 °C), sec et aéré. Utiliser le produit rapidement.

DANGER

Ce produit doit être stocké, manipulé et utilisé conformément aux bonnes pratiques d'hygiène industrielle et à la législation en vigueur. Produit destiné à un usage alimentaire et œnologique, à usage professionnel exclusif.