

MP STAB

Mélange organique de polysaccharides pour la stabilisation des vins

DESCRIPTION

MP STAB est un complexe organique de polysaccharides et mannoprotéines.

Contribue à la stabilité tartrique avec effet positif sur la rondeur et le volume en bouche.

Adapté pour l'application aussi bien dans les vins rouges que dans les vins blancs.

Le mélange et la structure de ces polysaccharides particuliers et la présence de mannoprotéines à faible poids moléculaire, contribuent à éviter la formation de cristaux des sels de l'acide et en conséquence améliore la stabilité tartrique.

Les mannoprotéines créent en outre des liaisons faibles avec les molécules des polyphénols du vin en inhibant la précipitation de la couleur et des tanins instables.

COMPOSITION

Carboxyméthylcellulose, gomme arabique et mannoprotéines.

EMPLOI

On en conseille l'usage dans un vin fini, prêt pour l'embouteillage, pour garantir à travers une ultérieure filtration et enrichissement, une plus grande stabilité.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre le produit dans l'eau froide en proportion 1:10.

Garantir l'homogénéisation parfaite.

Attention ! Le produit est visqueux et tend à précipiter au fond de la cuve – l'usage de l'agitateur est conseillé.

DOSES D'EMPLOI

De 10 à 30 g/hl après tests préliminaires en laboratoire (à froid).

Étant un produit organique, il réagit de manière différente avec les différents colloïdes de chaque vin.

Un test préliminaire de la filtrabilité est conseillé pour déterminer l'ajout adapté.

CONDITIONNEMENTS

Pot de 1 Kg

CONSERVATION

Emballage fermé : conserver dans un endroit frais (température inférieure à 25°C), sec, ventilé et exempt d'odeurs.

Le produit conserve intactes ses caractéristiques pendant au moins 24 mois à compter de la date de production.

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

DANGÉROSITÉ

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