



# **MP READYRED**

# Coadjuvant organique pour les phases d'affinage des vins rouges

#### **DESCRIPTION**

MP READYRED est un dérivé spécifique de levure spécialement sélectionné pour accélérer le processus d'affinage et de stabilisation de la composante polyphénolique des vins rouges. MP READYRED résume le concept de l'œnologie du troisième millénaire, dans lequel on cherche à élaborer et gérer la structure des vins sans recourir à des traitements soustractifs. La libération de polysaccharides pariétaux de levure permet une harmonisation décisive de la structure tannique, en "enveloppant" les polyphénols et en déterminant une réduction importante de l'astringence des vins. MP READYRED est particulièrement indiqué pour l'élaboration des vins rouges jeunes de style contemporain demandés aujourd'hui par le marché. L'ajout peut être effectué pendant toute la période de l'affinage jusqu'aux phases qui précèdent la clarification.

#### MP READYRED:

- Réduit notablement la perception de l'astringence.
- Respecte la structure.
- Permet de donner plus de relief à la sensation fruitée.
- Permet d'équilibrer l'équilibre REDOX.
- Enrichit le vin en polysaccharides pariétaux.
- Protège le vin des oxydations et préserve le profil organoleptique.

#### **COMPOSITION**

Écorces de levure

## **MODE D'EMPLOI**

Disperser le MP READYRED dans un volume de 5 – 10 fois son poids d'eau à 25-30 °C et laisser reposer pendant environ une demi-heure. Ensuite, bien mélanger en créant une suspension homogène et ajouter au vin en garantissant une dispersion parfaite dans le récipient. On suggère de laisser agir le produit pendant 7-15 jours et, une fois atteint le degré de tannicité désiré, effectuer une clarification avec 10-15 g/hL de bentonite.

# **DOSES D'EMPLOI**

Dose : de 10 à 30 g/hL

#### **CONDITIONNEMENTS**

Paquets de 1 kg et sacs de 10 kg.

### **CONSERVATION**

<u>Emballage fermé</u>: 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. <u>Emballage ouvert</u>: 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.

# **DANGEROSITÉ**

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.