

MP TANNINO

Mezcla de derivados de levadura, tanino de pepita de uva y tanino elágico

DESCRIPCIÓN

Coadyuvante de fermentación específico para la vinificación de vinos tintos. Tiene efecto antioxidante, libera manoproteínas. Las manoproteínas confieren a los vinos suavidad y volumen.

MP Tannino estabiliza fuertemente el color, gracias a la presencia de taninos elágicos con un fuerte poder antioxidante y antirradicalario.

Favorece la condensación de antocianos y taninos durante la maceración.

COMPOSICIÓN

Derivados de levadura, tanino de pepita de uva, tanino elágico.

EMPLEO

El uso de **MP Tannino** está indicado en maceración prefermentativa en frío.

MODO DE USO

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

Añadirlo al estrujado o al vino homogeneizando con un remontado.

DOSIS DE EMPLEO

Dosis recomendada: 10 - 40 g/hl en los mostos tintos. 10-20 g/hl en el descube o durante la crianza de los vinos.

ENVASES

De 1 kg

CONSERVACIÓN

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado y libre de olores.

El producto mantiene íntegras sus 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 breve tiempo.

PELIGROSIDAD

Este producto debe ser almacenado, manipulado y usado de acuerdo con prácticas adecuadas de higiene industrial y en conformidad con la legislación vigente. Producto para uso alimentario y enológico, de exclusivo uso profesional.