

MP ETERNUM

Preparado orgánico a base de derivado de levadura seleccionado para las fases de afinamiento de los vinos

DESCRIPCIÓN

MP ETERNUM es un derivado específico de levadura especialmente seleccionado para el afinamiento de todas las tipologías de vino. Libera rápidamente elevadas cantidades de compuestos reductores, entre los cuales el glutatión que previene la formación de radicales libres preservando las características organolépticas.

La adición puede ser efectuada a partir del final de la vinificación y durante todo el período del afinamiento. Particularmente indicado para la conservación de las bases para vinos espumosos o gasificados.

MP ETERNUM:

- Posee una elevada acción antioxidante.
- Permite equilibrar el balance REDOX.
- Protege el color en los vinos tintos.
- Preserva las moléculas aromáticas.
- Es una válida alternativa para reducir el uso del SO₂.
- Maximiza la vida útil de los vinos.
- Exalta el carácter frutado.

COMPOSICIÓN

Levadura autolisada y cortezas de levadura

MODALIDAD DE USO

Dispersar el MP ETERNUM en un volumen de 5 – 10 veces su peso de agua o directamente en el vino. Mezclar bien creando una suspensión homogénea y agregar al vino garantizando una perfecta dispersión en el recipiente. Se recomienda el uso de un agitador.

DOSIS DE EMPLEO

Dosis: de 5 a 30 g/hL

ENVASES

Paquetes 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 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.

Una vez abierto, utilizar el producto en breve tiempo.

PELIGROSIDAD

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

CLASIFICACIONES Y DECLARACIONES

Conforme al Reg. CE 934/2019 – Conforme al Código Enológico Internacional. Producto no certificado ecológico pero admitido para la producción de vinos ecológicos, en ausencia de productos disponibles de origen ecológico certificado (Reg. CE 203/2012).

Limitaciones de uso: No clasificado

Clasificación ADR: No clasificado

Declaración OMG: No contiene OMG; no proviene de OMG

Alérgenos: No contiene productos del anexo III bis de la directiva 2000/13/CE y sucesivas modificaciones.