

MP READYRED

Coadyuvante orgánico para las fases de afinamiento de los vinos tintos

DESCRIPCIÓN

MP READYRED es un derivado específico de levadura especialmente seleccionado para acelerar el proceso de afinamiento y estabilización del componente polifenólico de los vinos tintos. MP READYRED resume el concepto de la enología del tercer milenio, en el cual se busca elaborar y gestionar la estructura de los vinos sin recurrir a tratamientos sustractivos. La liberación de polisacáridos parietales de levadura permite una decidida armonización de la estructura tánica, “envolviendo” los polifenoles y determinando una importante reducción de la astringencia de los vinos. MP READYRED es particularmente indicado para la elaboración de los vinos tintos jóvenes de estilo contemporáneo requeridos hoy por el mercado. La adición puede ser efectuada durante todo el período del afinamiento hasta las fases que preceden la clarificación.

MP READYRED:

- Reduce notablemente la percepción de la astringencia.
- Respeta la estructura.
- Permite dar mayor realce a la sensación frutada.
- Permite equilibrar el balance REDOX.
- Enriquece el vino en polisacáridos parietales.
- Protege el vino de las oxidaciones y preserva el perfil organoléptico.

COMPOSICIÓN

Cortezas de levadura

MODALIDAD DE USO

Dispersar el MP READYRED en un volumen de 5 – 10 veces su peso de agua a 25-30 °C y dejar reposar durante aproximadamente media hora. Posteriormente mezclar bien creando una suspensión homogénea y agregar al vino garantizando una perfecta dispersión en el recipiente. Se sugiere dejar actuar el producto durante 7-15 días y, alcanzado el grado de tanicidad deseado, efectuar una clarificación con 10-15 g/hL de bentonita.

DOSIS DE EMPLEO

Dosis: de 10 a 30 g/hL

ENVASES

Paquetes de 1 kg y sacos de 10 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.