

MP STAB

Mezcla orgánica de polisacáridos para la estabilización de los vinos

DESCRIPCIÓN

MP STAB es un complejo orgánico de polisacáridos y manoproteínas.

Contribuye a la estabilidad tartárica con efecto positivo sobre la redondez y el volumen en boca.

Adecuado para la aplicación tanto en vinos tintos como en vinos blancos.

La mezcla y la estructura de estos particulares polisacáridos y la presencia de manoproteínas de bajo peso molecular, contribuyen a evitar la formación de cristales de las sales del ácido y en consecuencia mejora la estabilidad tartárica.

Las manoproteínas crean además enlaces débiles con las moléculas de los polifenoles del vino inhibiendo la precipitación del color y de los taninos inestables.

COMPOSICIÓN

Carboximetilcelulosa, goma arábiga y manoproteínas.

EMPLEO

Se recomienda su uso en un vino terminado, listo para el embotellado, para garantizar a través de una ulterior filtración y enriquecimiento, una mayor estabilidad.

MODALIDAD DE USO

Disolver el producto en agua fría en proporción 1:10.

Garantizar la perfecta homogeneización.

¡Atención! El producto es viscoso y tiende a precipitar en el fondo del depósito – se recomienda el uso del agitador.

DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 30 g/hl previas pruebas preliminares en laboratorio (en frío).

Siendo un producto orgánico reacciona de modo diferente con los diferentes coloides de cada vino.

Se recomienda una prueba preliminar de la filtrabilidad para determinar la adición adecuada.

ENVASES

Bote 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.