

MP ETERNUM

Preparado orgânico à base de derivado de levedura selecionado para as fases de envelhecimento dos vinhos

DESCRIÇÃO

MP ETERNUM é um derivado específico de levedura especialmente selecionado para o envelhecimento de todas as tipologias de vinho. Liberta rapidamente elevadas quantidades de compostos redutores, entre os quais o glutationa que previne a formação de radicais livres preservando as características organolépticas.

A adição pode ser efetuada a partir do fim da vinificação e durante todo o período do envelhecimento. Particularmente indicado para a conservação das bases para vinhos espumantes ou frisantes.

MP ETERNUM:

- Possui uma elevada ação antioxidante.
- Permite balancear o equilíbrio REDOX.
- Protege a cor nos vinhos tintos.
- Preserva as moléculas aromáticas.
- É uma válida alternativa para reduzir o uso da SO₂.
- Maximiza a shelf life dos vinhos.
- Exalta o caráter frutado.

COMPOSIÇÃO

Levedura autolisada e cascas de levedura

MODO DE UTILIZAÇÃO

Dispersar o MP ETERNUM num volume de 5 – 10 vezes o seu peso de água ou diretamente no vinho. Misturar bem criando uma suspensão homogênea e adicionar ao vinho garantindo uma perfeita dispersão no recipiente. É aconselhado o uso de um agitador.

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

Dose: de 5 a 30 g/hL

EMBALAGEM

Pacotes de 1 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado e isento de odores.

O produto mantém íntegras as suas características durante pelo menos 24 meses a partir da data de produção.

Embalagem aberta: fechá-la cuidadosamente e conservá-la num local fresco (temperatura inferior a 15 °C), seco e ventilado. Uma vez aberto, utilizar o produto em breve prazo.

PERIGOSIDADE

Este produto deve ser armazenado, manipulado e usado de acordo com práticas idóneas de higiene industrial e em conformidade com a legislação vigente. Produto para uso alimentar e enológico, de uso exclusivamente profissional.

CLASSIFICAÇÕES E DECLARAÇÕES

Conforme ao Reg. CE 934/2019 – Conforme ao Código Enológico Internacional. Produto não certificado biológico mas admitido para a produção de vinhos biológicos, na ausência de produtos disponíveis de origem biológica certificada (Reg. CE 203/2012).

Limitações de uso: Não classificado

Classificação ADR: Não classificado

Declaração OGM: Não contém OGM; não provém de OGM

Alergénios: Não contém produtos do anexo III bis da diretiva 2000/13/CE e sucessivas modificações.