

MP TANNINO

Mistura de derivados de levedura, tanino de grainha e tanino elágico

DESCRIÇÃO

Coadjuvante de fermentação específico para a vinificação de vinhos tintos. Tem efeito antioxidante, liberta manoproteínas. As manoproteínas conferem aos vinhos suavidade e volume.

MP Tannino estabiliza fortemente a cor, graças à presença de taninos elágicos com um forte poder antioxidante e anti-radicalar.

Favorece a condensação de antocianinas e taninos no decorrer da maceração.

COMPOSIÇÃO

Derivados de levedura, tanino de grainha, tanino elágico.

UTILIZAÇÃO

O uso de **MP Tannino** é indicado em maceração pré-fermentativa a frio.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Dispersar **MP Tannino** num volume de 5 – 10 vezes o seu peso de água ou mosto/vinho. Adicioná-lo ao esmagado ou ao vinho homogeneizando com uma remontagem.

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

Dose recomendada: 10 - 40 g/hl nos mostos tintos. 10-20 g/hl na trasfega ou durante a afinação dos vinhos.

EMBALAGEM

De 1 kg

CONSERVAÇÃO

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

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

Embalagem aberta: fechar cuidadosamente e conservar num local fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado. Utilizar o produto em curto prazo.

PERIGOSIDADE

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