

MP AROMA

Preparato organico a base di lievito selezionato inattivo, studiato per la vinificazione in bianco

DESCRIZIONE

Preparato a base di lievito inattivo specifico per vinificazione in bianco. Arricchisce il mezzo in polisaccaridi parietali, aminoacidi precursori di aroma e metabolici riduttori del lievito quali il glutatione naturale (circa 2,7%), capace di bloccare reazioni ossidative in modo stabile. Aumenta la sintesi di tioli volatili da parte del lievito.

Il prodotto si presenta come polvere di colore beige.

COMPOSIZIONE

Lievito inattivo e scorze di lievito.

IMPIEGO

Il momento indicato per l'uso è sul mosto di sgrondo dalla pressa o sul mosto pulito dopo la chiarifica.

MODALITÀ D'USO

Disperdere **MP AROMA** in un volume di 5–10 volte il suo peso di acqua o direttamente nel mosto.

Mescolare bene creando una sospensione omogenea ed aggiungere al mosto da fermentare.

DOSI DI IMPIEGO

Nel mosto, dopo la pressatura: 10-40 g/hl.

In affinamento e in rifermentazione: 5-10 g/hl.

CONFEZIONI

Da 1 kg e da 10 kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori.

Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.