

## MP HIMALAYA

Preparato organico a base di derivato di lievito selezionato, per le fasi di finitura dei vini

### DESCRIZIONE

**MP HIMALAYA** è un prodotto specifico a base di derivato di lievito appositamente selezionato per l'affinamento di tutte le tipologie di vino. Rilascia rapidamente elevate quantità di polisaccaridi parietali e peptidi riducenti (GSH). L'aggiunta può essere effettuata a partire dalla fine della vinificazione e durante tutto il periodo dell'affinamento. Nei vini frizzanti e spumanti elaborati con metodo Charmat (autoclave), può essere utilizzato sia prima che dopo la presa di spuma a seconda dell'obiettivo enologico.

### MP HIMALAYA:

- Dona notevole sapidità e mineralità con conseguente persistenza gustativa.
- Permette di bilanciare l'equilibrio REDOX.
- Arricchisce il vino in polisaccaridi con conseguenze positive sulla stabilità tartarica e proteica.
- Apporta un miglioramento della percezione tattile in bocca.
- Attenua notevolmente la percezione di astringenza nei vini rossi.
- Protegge il vino dalle ossidazioni e preserva il profilo organolettico.
- Valida alternativa per ridurre l'uso della SO<sub>2</sub>.
- È un potente adsorbente di sentori solforati (mercaptani) e vegetali.
- Migliora la qualità del perlage nei vini frizzanti e spumanti.

### COMPOSIZIONE

Lievito autolisato e scorze di lievito.

### MODALITÀ D'USO

Disperdere il **MP HIMALAYA** in un volume di 5 – 10 volte il suo peso di acqua o direttamente nel vino. Mescolare bene creando una sospensione omogenea ed aggiungere al vino garantendo una perfetta dispersione nel recipiente. È consigliato l'uso di un agitatore.

### DOSI DI IMPIEGO

Dose: da 5 a 30 g/hl.

### CONFEZIONI

Pacchi da 1 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.