

MP TANNINO

Miscela di derivati di lievito, tannino di vinacciolo e tannino ellagico

DESCRIZIONE

Coadiuvante di fermentazione specifico per la vinificazione di vini rossi. Ha effetto antiossidante, libera mannoproteine. Le mannoproteine conferiscono ai vini morbidezza e volume.

MP TANNINO stabilizza fortemente il colore, grazie alla presenza di tannini ellagici con un forte potere antiossidante e anti-radicalico.

Favorisce la condensazione di antociani e tannini nel corso della macerazione.

COMPOSIZIONE

Derivati di lievito, tannino di vinacciolo, tannino ellagico.

IMPIEGO

L'uso di **MP TANNINO** è indicato in macerazione pre-fermentativa a freddo.

MODALITÀ D'USO

Disperdere **MP TANNINO** in un volume di 5 – 10 volte il suo peso di acqua o mosto/vino.

Aggiungerlo al pigiato o al vino omogeneizzando con un rimontaggio.

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata: 10 - 40 g/hl nei mosti rossi. 10-20 g/hl alla svinatura o durante l'affinamento dei vini.

CONFEZIONI

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.