

MP PURE EXP

Mannoproteine pure.

Ottenute dalle pareti cellulari di *Saccharomyces cerevisiae*.

DESCRIZIONE

Preparato di polisaccaridi (mannoproteine) ottenuto mediante trattamenti termici ed enzimatici dalle pareti cellulari di *Saccharomyces Cerevisiae*.

Le mannoproteine del MP PURE EXP sono identiche a quelle rilasciate naturalmente dai lieviti in corso della fermentazione alcolica e durante l'autolisi.

COMPOSIZIONE

Mannoproteine pure.

IMPIEGO

L'arricchimento colloidale ottenuto dall'aggiunta del MP PURE ha effetti positivi sulla stabilità del vino e migliora le sue caratteristiche sensoriali.

MP PURE:

- Contribuisce positivamente alla stabilità tartarica e proteica dei vini.
- Migliora il perlage dei vini spumanti.
- Attenua notevolmente la percezione di astringenza.
- Aumenta la sensazione di volume e morbidezza in bocca.
- Spesso esercita un effetto adsorbente verso i fenoli volatili, l'ocratossina e i mercaptani

MODALITÀ D'USO

Sciogliere il preparato in acqua o direttamente nel vino con la proporzione 1:10.

Aggiungere alla massa con un rimontaggio al riparo dall'aria.

Si raccomanda di effettuare prove preliminari all'aggiunta in laboratorio.

In caso di aggiunte vicine al periodo dell'imbottigliamento si consiglia di verificare l'effetto sulla filtrabilità, che varia notevolmente da vino a vino.

DOSI DI IMPIEGO

Dose: da 0,5 a 6 g/hl

CONFEZIONI

Da 250 g e 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.