



MPA

PRODUCTO PARA REFINAMIENTO CON EFECTO ESTABILIZANTE PARCIAL

COMPOSICIÓN



Producto a base de manoproteínas

CARACTERÍSTICAS



MPA es un producto a base de manoproteínas, obtenidas mediante un proceso biotecnológico de separación particular, que respeta la estructura coloidal original. MPA se presenta en forma granulada y es de color ámbar claro. Se disuelve fácilmente en agua y las soluciones que se obtienen son ligeramente turbias.

Desde el punto de vista tartárico y, en general, en las precipitaciones coloidales, MPA tiene un efecto parcial en la estabilización del vino y es microfiltrable.

APLICACIONES



MPA es particularmente apto para ser utilizado como agente complejante del componente coloidal y, en general, permite mejorar la sensación táctil de redondez y suavidad en el paladar.

Las materias primas que lo componen han sido seleccionadas, también, por su pureza olfativa, la cual no interfiere negativamente en el bouquet del vino. Estas materias primas armonizan, de manera interesante, algunas características disonantes en el paladar, como puntas tánicas o asperezas, sin por ello encubrir la potencia tánica del vino. En algunas ocasiones, tras la dosificación de MPA en vinos de elevada graduación, se observa una placentera mitigación de la percepción alcohólica.

Se trata de un componente óptimo para aplicar tanto en el refinamiento, como en las fases previas al embotellamiento.

MPA es microfiltrable: respetando las dosificaciones sugeridas, también puede añadirse un poco antes del embotellamiento, desde el momento en el que los índices de filtrabilidad no se alteran de modo significativo. De todos modos, se aconseja efectuar siempre una comprobación de laboratorio antes de proceder a la filtración final.

Actúa como coloide protector, manifestando interacciones con las sustancias proteicas; por tanto, se aconseja dosificarlo en productos estables desde el punto de vista proteico.

En la tecnología espumante, también es óptimo para la preparación tanto del *liqueur de tirage* como del *liqueur d'expédition*.

Para el uso de MPA atenerse a las normas de ley vigentes.



MPA

PRODUCTO PARA REFINAMIENTO
CON EFECTO ESTABILIZANTE PARCIAL



USO

Disuelva MPA en, al menos, 20 partes de agua (proporción recomendada de 1:50) y añada a la masa que se debe tratar, homogeneizando con cuidado. MPA, dosificado como se recomienda, deja el vino microfiltrable. De todos modos, se aconseja realizar una comprobación de laboratorio de los índices.



DOSIS

De 1 a 3 g/hL en los vinos blancos; de 3 a 10 g/hL en los vinos tintos.



ENVASES

Bolsitas multicapa de 500 g.



CONSERVACIÓN

Consérvese en un lugar fresco y seco. Cierre cuidadosamente los envases abiertos.



PELIGROSIDAD

En base a la normativa europea vigente, el preparado está clasificado como: no peligroso.