



MPA®

MANOPROTEÍNAS PURAS PARA AFINAMENTO COM EFEITO PARCIAL ESTABILIZANTE

COMPOSIÇÃO



Manoproteínas puríssimas.

CARACTERÍSTICAS



MPA é uma seleção específica de manoproteínas, obtida através de um processo tecnológico de separação, que respeita a estrutura coloidal original. MPA apresenta-se em forma granulada, de cor âmbar claro e facilmente solúvel em água. As soluções obtidas são ligeiramente turvas.

MPA tem um efeito parcial na estabilização tartárica e, em geral, nas precipitações coloidais.

É microfiltrável.

APLICAÇÕES



MPA é particularmente eficaz como complexante da componente coloidal, melhorando a sensação táctil de redondez e suavidade na boca.

As matérias-primas da MPA foram seleccionadas pela pureza olfactiva, e por não intervir de forma desagradável sobre o "bouquet" do vinho; harmoniza de maneira muito interessante algumas características gustativas, como os taninos mais agressivos e adstringentes, sem mascarar a potência tanínica do vinho. Por vezes, em vinhos com graduações elevadas, observa-se uma agradável diminuição da percepção do álcool. Uma boa ação quer em afinamento, quer nas fases antecedentes ao engarrafamento.

MPA é microfiltrável, respeitando as dosagens aconselhadas, pode ser adicionada antes do engarrafamento, não havendo alterações significativas dos índices de filtrabilidade. Em todo caso, verificar previamente em laboratório, os índices de filtrabilidade antes da filtração final (Mastermind Q.F.T.).

Funciona como coloide protector, manifestando interacções com as substâncias proteicas; é portanto, aconselhado a adição em produtos estáveis, do ponto de vista proteico.

Na tecnologia espumantística, tem uma óptima ação na preparação, quer do "*liqueur de tirage*", quer do "*liqueur d'expédition*".

O uso de MPA deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.



MPA

MANOPROTEÍNAS PURAS PARA AFINAMENTO COM EFEITO PARCIAL ESTABILIZANTE



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver a MPA em pelo menos 20 partes de água (aconselhado 1:50); adicionar ao produto a tratar homogeneizando cuidadosamente.

Nas dosagens recomendadas, a MPA deixa o vinho microfiltrável: é, contudo, aconselhado a verificação dos índices de filtrabilidade (Q.F.T).



DOSES

1 - 3 g/hl para os vinhos brancos;

3 - 10 g/hl para os vinhos tintos.

AVISO: trata-se de um produto puríssimo, 40 g/hl de MPA corresponde aos limites legais permitidos.



EMBALAGEM

Embalagem de 0,5 kg.



CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco, fechar cuidadosamente a embalagem depois de aberta.



IDENTIFICAÇÃO DOS PERIGOS

De acordo com a Norma em vigor, o preparado é classificado: não perigoso.

Está conforme o Codex Enológico Internacional, versão em vigor.