



MPL

ЧИСТЫЕ ЖИДКИЕ МАННОПРОТЕИНЫ,
ГОТОВЫЕ К УПОТРЕБЛЕНИЮ



СОСТАВ

Чистые маннопротеины 30%, мета-тартаровая кислота (E535) 0,2%, диоксид серы (E220) 0,1% и необходимое количество воды до 100.
Содержит сульфиты.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

MPL - это особый набор маннопротеинов, полученных в результате специального биотехнологического процесса разделения с сохранением исходной коллоидной структуры. MPL выпускается в жидкой форме, готовой к применению. Раствор слегка вязкий, янтарного цвета.

MPL оказывает частичное винное стабилизирующее воздействие на вино и в целом на коллоидные осадки. Он является микрофильтруемым.



ПРИМЕНЕНИЕ

MPL особенно хорошо подходит для использования в качестве комплексообразователя коллоидного компонента, улучшая в целом тактильные ощущения округлости и мягкости нёба.

Сырьевые материалы MPL выбраны за их обонятельную чистоту, они не оказывают негативного влияния на букет вина; с другой стороны, они замечательно балансируют некоторые диссонирующие характеристики вкуса, такие как таниновые пики или шероховатость, в то же время не перекрывая таниновую силу вина. Иногда после дозировки MPL на высокоалкогольных винах можно добиться приятного смягчения ощущаемого алкоголя. Оптимален как при повторном выдерживании, так и на этапе перед розливом.

MPL является микрофильтром: при рекомендуемых дозировках его можно добавлять даже за некоторое время до розлива, так как показатели фильтруемости существенно не изменяются. Рекомендуется проводить лабораторный контроль перед окончательной фильтрацией.

Он работает как защитный коллоид, проявляя взаимодействие с белковыми элементами, поэтому его дозировка рекомендуется для стабильных белковых продуктов.

В технологии игристых вин он также очень хорош для приготовления Liqueur de tirage и Liqueur d'expédition.

При использовании MPL соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



MPL

ЧИСТЫЕ ЖИДКИЕ МАННОПРОТЕИНЫ,
ГОТОВЫЕ К УПОТРЕБЛЕНИЮ



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

MPL легко растворяется и добавляется непосредственно в вино. В рекомендуемых дозах MPL обладает микрофльтрацией. Мы рекомендуем провести лабораторную проверку показателей фильтруемости.



ДОЗИРОВКА

От 1 до 5 г/гл в белых винах; от 3 до 10 г/гл в красных.
Внимание! 120 г/гл MPL содержит 40 г/гл маннопротеинов, а также около 1 мг/л сернистого ангидрида и 2 мг/л метатартратной кислоты.



УПАКОВКА

Бутыли 1кг.



ХРАНЕНИЕ

Храните в сухом и прохладном (от 5 до 15° C) месте. Тщательно запечатывайте открытые упаковки. Срок годности правильно хранящегося продукта составляет 18 месяцев.



БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.