



# MPA

ПРОДУКТ ДЛЯ ОКЛЕЙКИ С ЧАСТИЧНЫМ  
СТАБИЛИЗИРУЮЩИМ ЭФФЕКТОМ

## СОСТАВ



Продукт на основе маннопротеина.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ



MPA - это продукт на основе маннопротеина, полученный в результате особого биотехнологического процесса разделения с сохранением его первоначальной коллоидной структуры. MPA находится в гранулированном виде, прозрачно-янтарного цвета. Легко растворим в воде, а полученные растворы слегка мутные. MPA оказывает частичное воздействие на стабилизацию винного камня в вине и в целом на коллоидные осадки. Является микрофильтром.

## ПРИМЕНЕНИЕ



MPA особенно хорошо подходит для использования в качестве комплексного агента коллоидного компонента, улучшая в целом тактильные ощущения округлости и мягкости нёба. Сырьевые материалы MPA были выбраны также за их обонятельную чистоту, так что они не оказывают негативного влияния на букет вина. С другой стороны, они замечательно гармонизируют некоторые диссонирующие характеристики вкуса, такие как таниновые пики или шероховатость, в то же время не перекрывая таниновую силу вина. Иногда после дозировки MPA в винах с высоким содержанием алкоголя можно добиться приятного смягчения ощущаемого алкоголя.

Оптimalен как на стадии приготовления, так и на стадии предварительного розлива. MPA является микрофильтром. При рекомендуемых дозировках его можно добавлять даже за некоторое время до розлива, так как показатели фильтруемости существенно не изменяются. Лабораторная оценка всегда рекомендуется перед окончательной фильтрацией. Он действует как защитный коллоид, проявляя взаимодействие с белковыми веществами, поэтому его дозировка рекомендуется для белковых стабильных продуктов.

В технологии игристых вин он также оптимален для приготовления liqueur de tirage и ликера liqueur d'expédition.

**При использовании MPA соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.**



# MPA

ПРОДУКТ ДЛЯ ОКЛЕЙКИ С ЧАСТИЧНЫМ  
СТАБИЛИЗИРУЮЩИМ ЭФФЕКТОМ



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворите MPA не менее чем в 20 частях воды (рекомендуемое соотношение 1:50); затем добавьте его в вино, тщательно перемешивая. В рекомендуемых дозах MPA делает вино микрофильтрованным. Рекомендуется провести лабораторную проверку показателей.



## ДОЗИРОВКА

От 1 до 3 г/гл в белых винах; от 3 до 10 г/гл в красных.



## УПАКОВКА

Полиламинированные упаковки по 500г.



## ХРАНЕНИЕ

Храните в сухом и прохладном месте. Вскрытые упаковки запечатывайте повторно.



## БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с европейскими нормами продукт классифицируется как не опасный.