

## **MPA – Čisti manoprotein za šolanje vina** **MANOPROTEIN Z DELNO STABILIZACIJSKIM UČINKOM**

### **SESTAVA:**

Čisti manoproteini

### **KARAKTERISTIKE:**

MPA je posebno selekcioniran manoprotein, pridobljen s pomočjo biotehnološkega procesa separacije, s upoštevanjem osnovne koloidne strukture le-teh. MPA je svetle barve in se nahaja v obliki granul. Lahko se topi v vodi, dobljena raztopina je rahlo motna. MPA ima delni učinek na stabilizacijo tartratov. Vino z dodatkom MPA lahko filtriramo z mikrofiltrrom.

### **UPORABA:**

MPA se posebno priporoča kot dodatek za izboljšanje koloidne komponente, izboljšuje organoleptični vtis, vinu pa daje več mehkoobe in polnosti.

Surovine, ki se uporabljajo za proizvodnjo MPA so zaradi svoje visoke čistoče posebno selekcionirane, proizvod kot tak ne vpliva negativno na bouquet vina; usklajuje ostale komponente vina, ki vplivajo na splošni organoleptični vtis.

Pri večjih odmerkih MPA se opazi občutek manjše vsebnosti alkohola.

Optimalen je v fazi šolanja vina in v fazah pred polnjenjem vina v steklenice.

Vino v katero je dodan MPA se lahko filtrira: v priporočenih dozah se lahko doda tik pred stekleničenjem in sicer zaradi dejstva, da se indeks filtrabilnosti bistveno ne povečuje.

Pred končno filtracijo se priporoča laboratorijski test.

MPA deluje kot zaščitni koloid, zaradi morebitne reakcije z beljakovinami se priporoča dodajanje v beljakovinsko stabilna vina.

Pri proizvodnji penin je MPA optimalen pri proizvodnji *liquor de tirage in liquor d'expédition*.

Pri uporabi MPA se je potrebno držati zakonskih predpisov.

### **PRIPRAVA:**

MPA pred uporabo raztopimo minimalno 1:20 v vodi (priporočeno 1:50); dodamo vinu in dobro premešamo.

### **DOZIRANJE:**

Od 1-3 g / hL v belih vinih; od 3 do 10 g/ hL v rdečih vinih.

### **PAKIRANJE:**

Polietilenska doza 0,5 kg



### **HRANJENJE:**

Hranimo v suhem in hladnem prostoru. Že odprto embalažo dobro zapremo.

### **NEVARNOST:**

Proizvod je klasificiran kot nenevaren.

