



MPA

PRODUKT ZUR VERFEINERUNG
MIT TEILWEISE STABILISIERENDER WIRKUNG



ZUSAMMENSETZUNG

Produkt auf der Basis von Mannoproteinen.



EIGENSCHAFTEN

MPA ist ein Produkt auf der Basis von Mannoproteinen, das durch ein einzigartiges biotechnologisches Trennverfahren gewonnen wird, wobei die ursprüngliche kolloidale Struktur erhalten bleibt. MPA liegt in körniger, hell-bernsteinfarbener Form vor. In Wasser leicht dispergierbar, die entstehenden Lösungen sind leicht trüb. MPA hat eine partielle Wirkung auf die Weinstabilisierung und allgemein gegen kolloidale Ausfällungen. Es ist mikrofiltrierbar.



VERWENDUNG

MPA eignet sich besonders gut als Komplexbildner für die kolloidale Komponente und verbessert im Allgemeinen das taktile Gefühl von Rundheit und Weichheit am Gaumen.

Die Rohstoffe von MPA wurden auch aufgrund ihrer olfaktorischen Reinheit ausgewählt, sodass sie das Bouquet des Weins nicht beeinträchtigen; stattdessen harmonisieren sie auf interessante Weise einige Eindrücke am Gaumen, wie z. B. ausgesprochen tannischer Geschmack oder Rauheit, ohne jedoch den Tanningehalt des Weins zu verbergen. Manchmal wird infolge einer Dosierung von MPA bei Weinen mit hohem Alkoholgehalt eine angenehme Abschwächung der Alkoholwahrnehmung beobachtet.

Optimal sowohl für beim Ausbau als auch für die Phasen vor der Flaschenabfüllung. MPA ist mikrofiltrierbar: Bei den empfohlenen Dosierungen kann es auch kurz vor der Abfüllung zugesetzt werden, da der Filterindex nicht wesentlich verändert wird. In jedem Fall ist es ratsam, vor der Endfiltration einen Labortest durchzuführen. Es wirkt als Schutzkolloid und zeigt Wechselwirkungen mit den Eiweißstoffen; daher wird die Dosierung bei eiweißstabilen Produkten empfohlen.

In der Schaumweintechnologie ist es auch optimal für die Herstellung von *Liqueur de tirage* und *Liqueur d'expédition*.

Bitte beachten Sie bei der Anwendung von MPA die einschlägigen gesetzlichen Vorschriften.



MPA

PRODUKT ZUR VERFEINERUNG
MIT TEILWEISE STABILISIERENDER WIRKUNG



GEBRAUCHSANWEISUNG

MPA in mindestens 20 Teilen Wasser auflösen (empfohlenes Verhältnis 1:50); dann der zu behandelnden Masse zugeben und sorgfältig vermengen. Bei den empfohlenen Dosierungen von MPA bleibt der Wein mikrofiltrierbar. In jedem Fall wird eine Laborkontrolle des Filterindex empfohlen.



DOSIERUNG

1 bis 3 g/hl bei Weißweinen; 3 bis 10 g/hl bei Rotweinen.



VERPACKUNG

500-g-Beutel aus Verbundmaterial.



AUFBEWAHRUNG

An einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Die geöffnete Verpackung sorgfältig verschließen.



GEFÄHRLICHKEIT

Gemäß den geltenden europäischen Rechtsvorschriften ist das Produkt als ungefährlich eingestuft.