

# SENSACION MP

## MANOPROTEINA SOLUBLE

### APLICACIONES

Dentro de los objetivos buscados durante el proceso de crianza de los vinos sobre las lías podemos destacar tanto la estabilidad del color como la protección contra la degradación de aromas y aumento del volumen y aterciopelado de los vinos.

Sabemos que los principales responsables de esta mejora son los compuestos liberados durante la autólisis de las levaduras, principalmente péptidos, aminoácidos, esteroides y también polisacáridos, especialmente las manoproteínas.

SENSACIÓN MP ofrece estas manoproteínas de una forma totalmente soluble. Extraídas de corteza de levaduras seleccionadas (*Sacharomyces cerevisiae*), son hidrolizadas enzimáticamente, recuperadas y purificadas, obteniendo un producto de alta calidad.

### CARACTERÍSTICAS

Mejoras obtenidas por el uso de **SENSACIÓN MP**:

- Mejora organoléptica, aumento del volumen en boca, sensación de untuosidad.
- Reducción de la astringencia y del amargor. Las manoproteínas interactúan con los compuestos fenólicos y pulen los taninos más agresivos.
- Equilibrio de la sensación de acidez.
- Mejora de la estabilización del color, mejora de la estabilización tartárica y proteica, uniéndose junto a otros polisacáridos a proteínas y taninos.
- Aumento de la persistencia aromática.
- Aumento del volumen en boca.

*Las indicaciones anteriormente expuestas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Se facilitan sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.*

### MODO DE EMPLEO

Dispersar **SENSACIÓN MP** en 10 veces su peso en agua a 20 °C – 30 °C, agitar y dejar en contacto durante 15 minutos. Añadir al vino total a tratar con una buena homogeneización.

Aplicar el producto antes del embotellado o durante la crianza.

Si el vino no va a ser filtrado, tratar con **SENSACIÓN MP** 24 horas antes del embotellado; si se va a filtrar, 24 horas antes de la última filtración.

En vinos espumosos aplicar **SENSACIÓN MP** junto con el licor de expedición.

### DOSIFICACIÓN

Vinos blancos y rosados: 0,5 a 1 g/hl.

Vinos tintos: 1 a 2 g/hl.

### PRESENTACIÓN

Bolsa 250 g

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Embalaje lleno, sellado de origen, al abrigo de la luz en un entorno seco y exento de olor.

Embalaje abierto: utilizar rápidamente.

