



M-Meno

Producto a base de cortezas de levadura y PVI-PVP, capaz de absorber metales en mostos y vinos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

M-Meno es un producto innovador a base de cortezas de levadura y PVI-PVP, capaz de absorber metales en mostos y vinos.

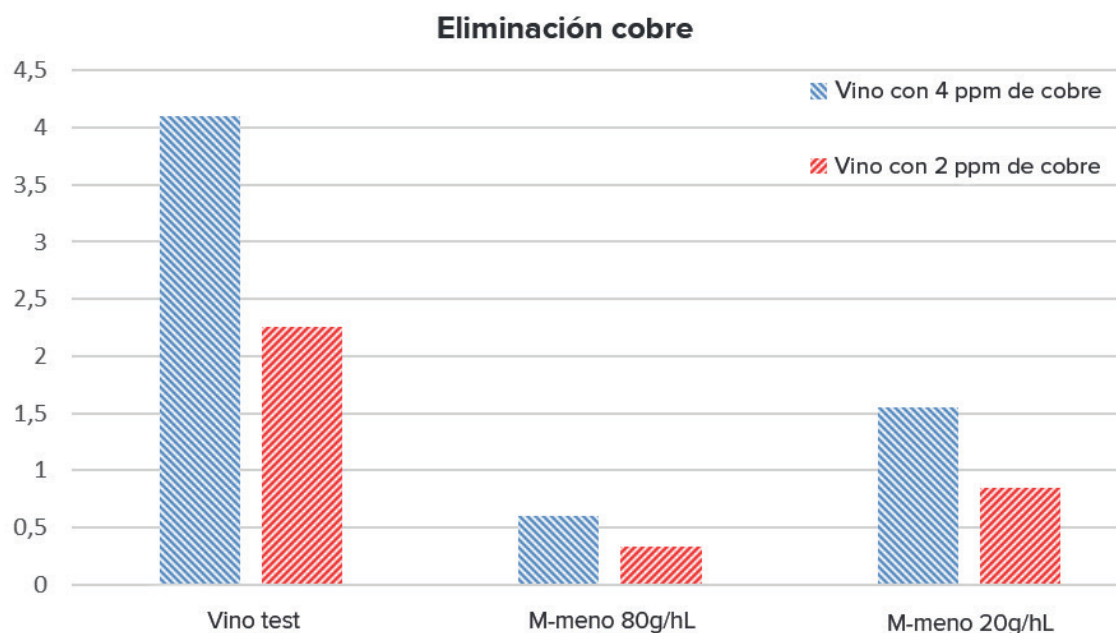
Sus componentes son particularmente activos en la acción inhibidora de los agentes oxidantes, tanto de naturaleza enzimática como estrictamente dependientes de la acción oxidante de los metales y metales pesados sobre el bouquet aromático de mostos y vinos.

En particular, su aplicación permite proteger los aromas varietales, incluso los extremadamente delicados como los compuestos tiólicos y los ésteres de fermentación.

M-Meno, gracias a su acción absorbente evita las notas metálicas y amargas, así como el envejecimiento y alteraciones oxidativas. También protege los vinos y mostos del impacto negativos en el color. (ej. pinking y browning). **M-meno**, tiene una selectividad muy alta y conlleva una significativa reducción de cobre y hierro, en particular, así como de otros metales pesados. No reduce los metales alcalinos y alcalinos alcalinotérreos.

M-Meno se puede utilizar tanto para corregir como para prevenir la oxidación conservando los aromas; además puede ser un coadyuvante del tratamiento antimicrobiano contra microorganismos no deseados: a través del mecanismo de quelatación del hierro puede bloquear algunas especies de microorganismos como *Brettanomyces*, que necesitan hierro para desarrollarse.

Test realizado sobre un vino con 4 y 2 ppm de cobre



El gráfico de barras muestra los resultados obtenidos en dos vinos con aproximadamente 4 y 2 ppm de cobre (4.1 y 2.25ppm). Se aplicaron tratamientos con M-Meno, respectivamente 20 y 80g/hL.





M-Meno

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Copolímero 50% PVI-PVP, cortezas de levadura.

→ DOSIS DE EMPLEO

DE 20 a 80 g/hL, dosis máxima permitida 80 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Tratar la masa homogeneizando el producto. El producto es insoluble y actúa por contacto. Posteriormente mantener la masa en contacto con el producto de 2 a 24 horas, filtrar dentro de las 48 horas. (<3 µm).

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Sacos 5kg.

