



M-Meno

Prodotto a base di scorze di lievito e PVI-PVP, in grado di assorbire i metalli pesanti in mosti e vini.



→ DESCRIZIONE TECNICA

M-Meno è un prodotto innovativo a base di scorze di lievito e PVI-PVP, in grado di assorbire i metalli pesanti in mosti e vini.

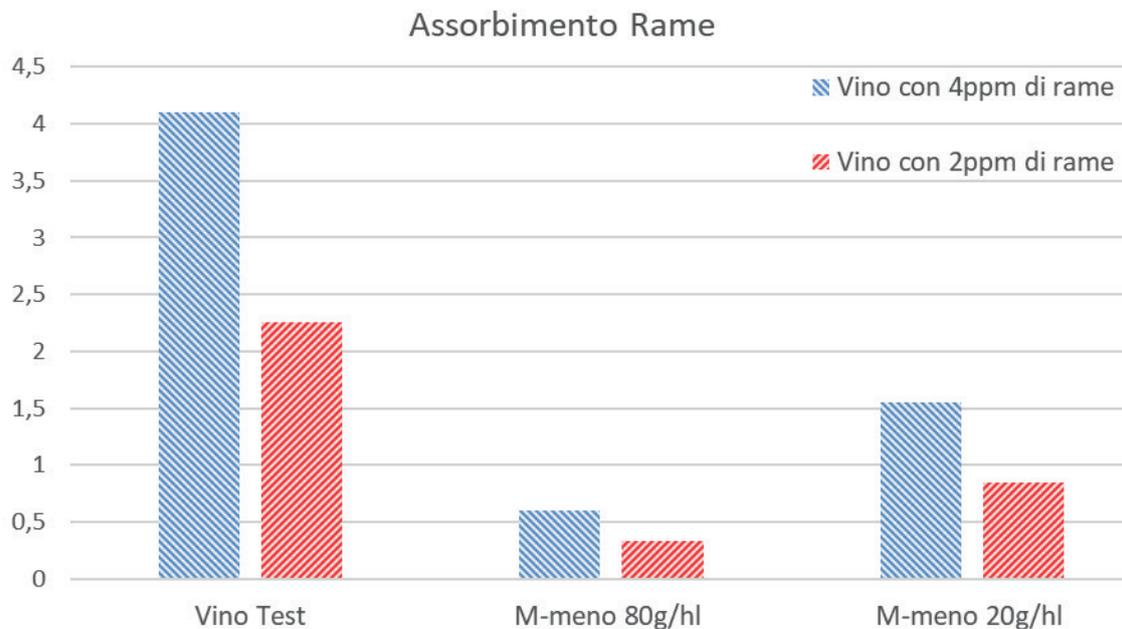
Le sue componenti sono particolarmente attive nell'azione inibente nei confronti degli agenti ossidanti, sia di natura enzimatica sia strettamente dipendenti dalle azioni ossidanti esplicate dai metalli pesanti sul bouquet aromatico dei mosti e dei vini. In particolare la sua applicazione permette di proteggere gli aromi varietali, anche quelli estremamente delicati come i composti tiolici e gli esteri fermentativi.

M-Meno, grazie all'azione assorbente, evita le sensazioni metalliche ed amare, l'invecchiamento e le alterazioni ossidative. Protegge inoltre i vini ed i mosti da impatti negativi sul colore (es. pinking e browning).

M-Meno, è altamente selettivo e porta ad una significativa riduzione di rame e ferro, in particolare, come degli altri metalli pesanti. Non riduce i metalli alcalini e alcalino terrosi.

M-Meno può essere utilizzato sia per correggere che per prevenire le ossidazioni preservando gli aromi; inoltre può essere un coadiuvante al trattamento antimicrobico nei confronti di microrganismi indesiderati: tramite il meccanismo di chelazione del ferro può ostacolare alcune specie di microrganismi come *Brettanomyces*, che necessitano di ferro per crescere.

Test effettuato su un vino con 4 e 2 ppm di rame



Nel grafico a barre sono illustrati i risultati ottenuti su due vini con circa 4 e 2 ppm di rame (4.1 e 2,25 ppm). Sono stati applicati trattamenti con M-Meno, rispettivamente 20 e 80 g/hL.

Referenza: M-Meno_TDS_IT_1200225_OENO_Italy





M-Meno

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Copolimero PVI/PVP 50%, scorze di lieviti.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 20 a 80 g/hL, dose massima consentita 80 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Trattare la massa avendo cura di omogenizzare il prodotto.

Il prodotto è insolubile ed agisce per contatto.

Lasciare quindi a contatto la massa con il prodotto dalle 2 a 24 ore, entro 48 ore filtrare (<3 µm).

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Sacchi da kg 5 netti.

