



M-Meno

Produto à base de paredes celulares de leveduras e PVI-PVP, capaz de absorver metais pesados em mostos e vinhos



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

M-Meno é um produto inovador, à base de paredes celulares de leveduras e PVI-PVP, capaz de absorver metais pesados em mostos e vinhos.

Os seus componentes são particularmente ativos na ação inibidora sobre os agentes oxidantes sejam de natureza enzimática ou estritamente dependentes das ações oxidantes exercidas pelos metais pesados sobre o bouquet aromático dos mostos e dos vinhos.

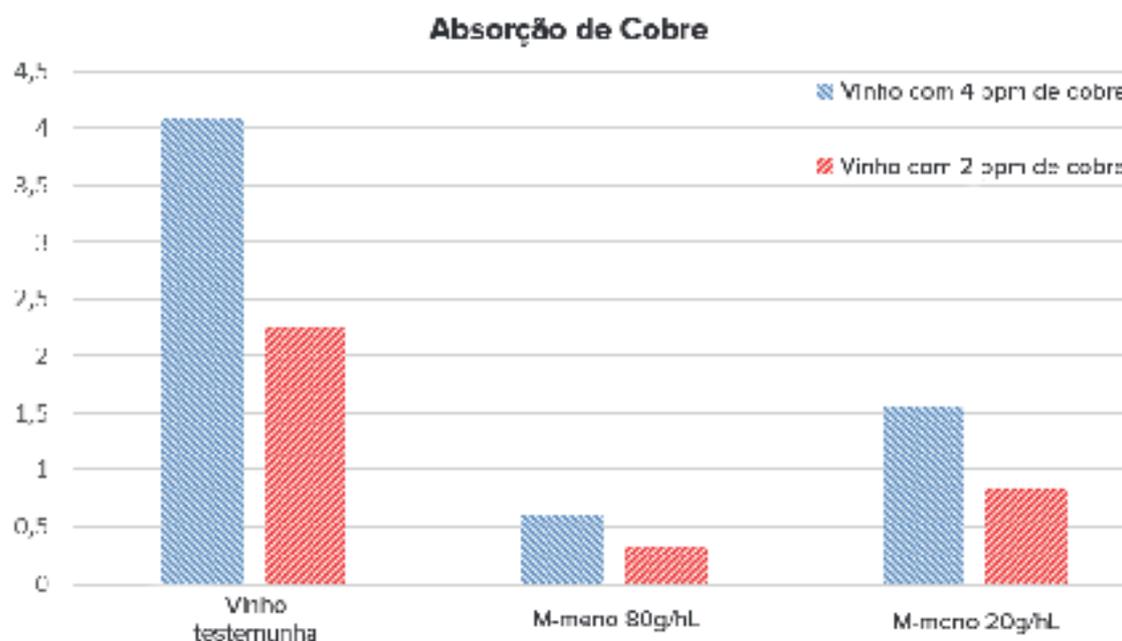
Em particular, a sua aplicação permite proteger os aromas varietais, mesmo aqueles extremamente delicados como os compostos tiólicos e os ésteres de fermentação.

M-Meno, graças à ação adsorvente, evita as sensações metálicas e amargas, o envelhecimento e as alterações oxidativas. Também protege os vinhos e os mostos dos impactos negativos sobre a cor (ex. pinking e browning).

O **M-Meno** é altamente seletivo e conduz a uma redução significativa do cobre, e do ferro em particular, bem como de outros metais pesados. Não reduz os metais alcalinos e alcalino-terrosos.

M-Meno pode ser usado tanto para corrigir quanto para prevenir as oxidações, preservando os aromas; também pode ser um coadjuvante no tratamento antimicrobiano de microrganismos indesejados: através do mecanismo de quelação do ferro pode dificultar algumas espécies de microrganismos como *Brettanomyces*, que necessitam de ferro para crescer.

Ensaio feito num vinho com 4 e 2 ppm de cobre



Resultados obtidos em dois vinhos com cerca de 4 e 2 ppm de cobre (4,1 e 2,25 ppm).
As doses de M-Meno aplicadas foram, respetivamente, 80 e 20 g/hL.





M-Meno

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Copolímero 50% PVI-PVP, paredes celulares de leveduras.

→ DOSES A USAR

De 20 a 80 g/hL (dose máxima permitida 80 g/hL).

→ MODO DE APLICAR

Adicionar o produto tendo o cuidado de homogeneizar muito bem a massa. O produto é insolúvel e atua por contacto. Deixar a massa em contacto com o produto durante 2 a 24 horas (nunca além de 48 horas) e de seguida filtrar (por $<3 \mu\text{m}$).

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local seco e fresco, protegido da luz e calor diretos.

Sacos com 5 kg.

