



# M-Meno

Produit à base d'écorces de levures et de PVI-PVP (POLYVINYLMIDAZOLE/POLYVINYLPYRROLIDONE) capable d'adsorber les métaux lourds dans les moûts et les vins



## → DESCRIPTION TECHNIQUE

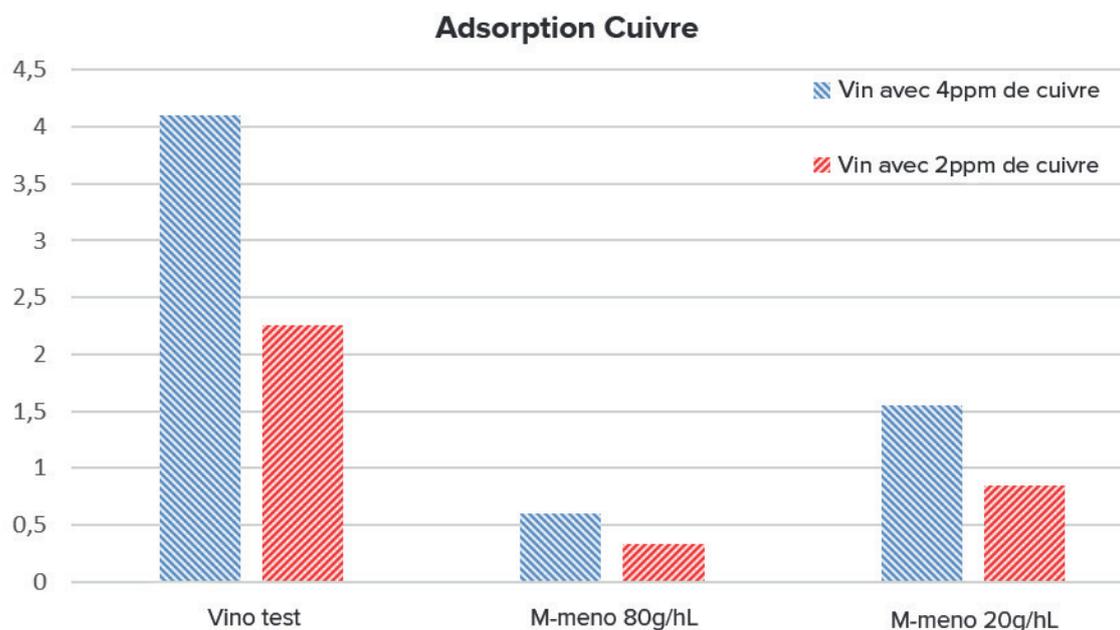
**M-Meno** est un produit innovant à base d'écorces de levures et de PVI-PVP, capable d'adsorber les métaux lourds des moûts et des vins. Ses composants ont une action inhibante sur les agents oxydants qu'ils soient de nature enzymatique ou strictement dépendante des actions oxydantes menées par les métaux lourds sur le bouquet aromatique des moûts et des vins.

De plus, son application permet de protéger les arômes fermentaires ainsi que les arômes variétaux, tels que les composés thiolés. Grâce à son action adsorbante, **M-Meno** évite les sensations métalliques et amères, le vieillissement et les altérations oxydatives. Il protège également les vins et les moûts de l'impact négatif sur la couleur (ex. pinking et browning).

**M-Meno**, est hautement sélectif et entraîne une réduction significative du cuivre et du fer, en particulier, ainsi que des autres métaux lourds. Il ne réduit pas les métaux alcalins et l'alcalin terreux.

**M-Meno** peut être utilisé à la fois pour corriger et prévenir les oxydations tout en préservant les arômes; il peut également s'avérer être un adjuvant au traitement antimicrobien des micro-organismes indésirables: par le mécanisme de chélation du fer, il peut entraver certaines espèces de microorganismes tels que les *Brettanomyces*, qui eux ont besoin de fer pour croître

### Test réalisé sur un vin avec 4 et 2 ppm de cuivre



Dans cet histogramme, les résultats obtenus sur deux vins avec environ 4 et 2ppm de cuivre (4.1 et 2,25ppm). Des traitements avec M-Meno ont été effectués, respectivement avec 20 et 80g/hL.





## M-Meno

### → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Copolymère PVI-PVP 50%, écorces de levures.

### → DOSES D'EMPLOI

De 20 à 80 g/hL, dose maximale autorisée 80 g/hL.

### → MODE D'EMPLOI

Traiter la totalité du volume en prenant soin de bien homogénéiser le produit. **M-Meno** est insoluble et agit par contact. Laisser en contact le volume à traiter avec le produit de 2 à 24 heures, puis filtrer dans les 48 heures (<3 µm).

Comme le prévoit le texte réglementaire du Code International des Pratiques Oenologiques - Oeno 1/07, Oeno 262-2014.

### → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENT

Conserver dans un lieu frais et sec à l'abri de la lumière et de la chaleur directe.

Sac de kg 5.