



# 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.

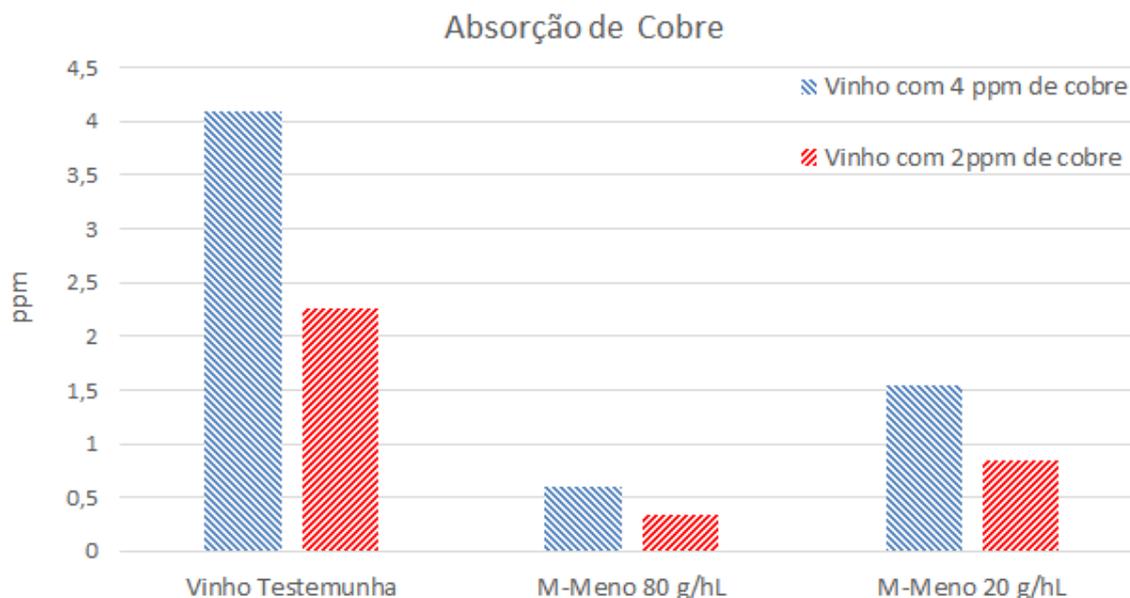
Os seus componentes são particularmente ativos na ação inibidora sobre os agentes oxidantes sejam de natureza enzimática ou estritamente dependentes das ações oxidantes exercidas pelos metais pesados sobre o *bouquet* dos mostos e dos vinhos.

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 absorvente, 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).

**M-Meno**, é altamente seletivo e leva a uma significativa redução de cobre, ferro, alumínio, níquel, chumbo, cromo, arsénio, manganês e cádmio. Não reduz os metais alcalinos e alcalinos-terrosos. **M-Meno** pode ser usado tanto para corrigir como 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



O gráfico apresenta os 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 foram, respetivamente 20 e 80 g/hL.





## M-Meno

### → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Copolímero PVI-PVP 50%, 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 contato.  
Deixar o produto em contato com a massa durante 2 a 24 horas e de seguida (não além de 48 horas) filtrar (<3 µm).

### → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Sacos com 5 kg.

