



OPEN PURE

Manoproteínas de levaduras Saccharomyces cerevisiae.

CARACTERÍSTICAS

OPEN PURE es una preparación compuesta exclusivamente por manoproteínas purificadas, procedentes de levaduras *Saccharomyces cereviase*. **OPEN PURE** se presenta en forma de unos polvos de color beige claro, con un ligero olor a levaduras. Las manoproteínas de **OPEN PURE** son totalmente solubles y pueden ser utilizadas en el vino justo antes del embotellado.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- **OPEN PURE** tiene un efecto coloide protector en el vino, limitando las precipitaciones tartárica y proteica, así como también un efecto organoléptico, disminuyendo la astringencia de los taninos y reforzando el carácter afrutado y floral del vino.
- Además, las manoproteínas de **OPEN PURE** tienen un efecto positivo sobre la calidad de las burbujas de los vinos espumosos.
- **OPEN PURE** es totalmente soluble, por lo que puede utilizarse justo antes del embotellado. No obstante, es necesario llevar a cabo ensayos previos para determinar la dosis óptima.

APLICACIONES

• OPEN PURE se utiliza en vinos blancos, rosados y tintos, así como también en vinos espumosos.

DOSIS

La dosis de uso de **OPEN PURE** está comprendida entre 0.5 g/hL y 5 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Rehidratar el producto en 10 veces su peso de vino y homogeneizar la mezcla. A continuación añadir la preparación al vino mediante un remontado o utilizando un dispositivo para la adición de clarificantes, para homogeneizar así el producto en el total de volumen del depósito.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional. Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

INGREDIENTES

Manoproteínas procedentes de Saccharomyces cerevisae, no OGM.

175/2014 – 1/2





PRESENTACIÓN

Bote de 250 g.

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.