

# MOSAICO Hype

La clarificación estructurante a base de extracto proteico de levadura

## CARACTERÍSTICAS

**Mosaico Hype** es un clarificante a base de extracto proteico de levadura. No contiene proteínas animales ni vegetales, por lo que puede usarse en productos veganos y en vinificación ecológica. No es necesario indicarlo en la etiqueta.

## APLICACIONES

Mosaico Hype se utiliza en vinos tintos para reducir la astringencia y los caracteres vegetales, sin influir significativamente en el color. El vino resulta más suave y equilibrado.

En vinos blancos y rosados se obtienen excelentes resultados en la reducción del amargor y, en general, una mayor limpieza organoléptica.

Para mejorar la limpidez de los vinos y/o alcanzar la estabilidad proteica, se recomienda un tratamiento posterior con Absolute Gold.

## DOSIS y MODO DE EMPLEO

Vinos tintos: 5 - 30 g/hl (dosis máxima 60 g/hl).

Vinos blancos y rosados: 3 - 10 g/hl (dosis máxima 30 g/hl).

Disolver el producto en agua (1:10) y esperar aproximadamente 15 minutos. Agitar y añadir a la masa a tratar. Para mejores resultados, se recomienda un tiempo de contacto de aproximadamente 1 semana.

## ENVASES

Bolsas de 500 g.



Perfil organoléptico obtenido en vino tinto Merlot tratado con Mosaico Hype (20 g/hl).