



# MannoRelease

Maximiert Freisetzung von Mannoprotein aus der Hefe

## Produktlerläuterung

MannoRelease ist eine Formulierung für die Extraktion von stabilisierendem und für die Sensorik relevantem Mannoprotein. Das Produkt besteht aus spezifischen Hefezellwänden in Kombination mit einem  $\beta$ -Glucanaseenzym. Die Glucanase löst während der alkoholischen Gärung effizient Mannoprotein aus der Hefezellwand. Auf diese Weise kann ein Sur-Lies-Effekt in deutlich kürzerer Zeit erreicht werden als bei herkömmlichen Methoden.

Weitere Vorteile	<ul style="list-style-type: none"><li>• Steigerung von Mundgefühl und Körper, Struktur und Komplexität der Aromen</li><li>• Minderung von Adstringenz</li><li>• Beschleunigter Sur-Lies-Effekt für schnell vermarktbar Weine</li><li>• Verbesserte Weinstein- und Proteinstabilität im Wein</li><li>• Positive Beeinflussung der Gärkinetik</li></ul>
Empfohlen für	<ul style="list-style-type: none"><li>• Alle Rot-, Rosé- und Weißweine</li></ul>

Zulässig nach Verordnung (EG) 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

## Dosage

MannoRelease wird zu Beginn der Gärung zugesetzt. Abhängig vom erwünschten Effekt beträgt die Dosage zwischen 10 g und 30 g/100 L, max. 40 g/100 L. MannoRelease wird vor der Anwendung im Wein in der 10fachen Menge Wasser angerührt. Nach der Zugabe zum Gesamtgebilde ist für eine gute Verteilung zu sorgen.

## Lagerung

Kühl, trocken und geruchsneutral lagern. Angebrochene Packungen dicht verschließen und schnell aufbrauchen.