



Preparación a base de manoproteínas con efecto estabilizante y para mejorar organolépticamente el vino

Descripción del producto

MannoSoft^{NEW} es una preparación de manoproteínas y polisacáridos que contribuye a la mejora de la estabilidad del tartrato y la estabilidad de la proteína en el vino.

Permitido según el Reglamento de la Comisión de la UE no. 934/2019. El usuario debe verificar el cumplimiento de la normativa nacional. Su pureza y calidad se comprueban en laboratorios especializados.

Otros beneficios	<ul style="list-style-type: none">• La sensación en boca del vino y características organolépticas están claramente mejorados debido a la alta proporción de manoproteínas libres.• Los polisacáridos fomentan la formación de complejos coloidales estables con taninos astringentes. Esto reduce la capacidad de las moléculas de tanino para reaccionar con las mucinas y reduce su efecto astringente.
Recomendado para	<ul style="list-style-type: none">• Todo tipo de vinos blancos y tintos

Dosificación

La dosis es de entre 5-30 g/hl, dependiendo del efecto deseado. **Se recomienda una prueba preliminar con diferentes cantidades para determinar con precisión la dosis óptima.**

MannoSoft^{NEW} se disuelve en diez veces el volumen de agua antes de añadirlo al vino. Asegúrese de que esté distribuido uniformemente después de agregarlo al depósito.

El producto se aplica como tratamiento final después de la filtración y afinado, al menos 3 días antes de la filtración final.

Almacenamiento

Almacenar en un lugar fresco y seco, lejos de los olores. Vuelva a sellar los paquetes abiertos de inmediato y consúmalo rápidamente.