



# MannoSoft<sup>NEW</sup>

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

## Descripción del producto

MannoSoft<sup>NEW</sup> 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.

<b>Otros beneficios</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La sensación en boca del vino y características organolépticas están claramente mejorados debido a la alta proporción de manoproteínas libres.</li><li>• 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.</li></ul>
<b>Recomendado para</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Todo tipo de vinos blancos y tintos</li></ul>

## 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<sup>NEW</sup> 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.

Erbslöh España, S.L. • Mártires, 2 • 50003 Zaragoza, España  
Tel./fax: 937 912 760 • info@erbsloeh.es • www.erbsloeh.es

  
Progress is our future

The application recommendations given herein describe the intended use of the product as a processing aid or additive as part of a good manufacturing practice. Only this application can lead to a food safety of the final product. However, please note: Our technical product leaflets are based on our current knowledge and experience. They have to be seen as general information on our products only. Due to the imponderabilities of treating natural products and the potential prior treatment we cannot accept any liability. Accordance with all national laws and regulations for use of our products has to be ensured by each user. All data is therefore provided without any warranty. All information is subject to change without prior notice. Our general terms of business apply, please refer to www.erbsloeh.com.  
Version 002 – 05/2020 MS – printed 15.05.2020