



## Especificaciones del producto

### MannoSoft<sup>NEW</sup>

Descripción: Estabilizador especial formulado a base de manoproteína para mejorar organolépticamente los vinos, y la sensación de boca.  
Composición: Goma arábiga E414, manoproteína.

Parámetro	Valores conformes	Valores no conformes
Appearance	Polvo fino	No corresponde
Aspecto	levadura	No corresponde
Olor	5 – 6	< 5 / > 6
pH (2%)	≤ 8 %	> 8 %
Humedad		
<u>Valores a título informativo propuestos por la OIV</u>		
Plomo	< 5 ppm	
Arsénico	< 1 ppm	

Este producto está admitido en la Unión Europea para el tratamiento del vino según el reglamento de la UE EC 934/2019 y la Resolución de la OIV OENO 26/2004 y la respectiva resolución de la OIV OENO 26/2004 y OENO 27/2000.

El usuario debe comprobar las normativas nacionales.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH  
Erbslöhstraße 1, 65366 Geisenheim, Germany  
Tel: +49 6722 708-0, Fax: +49 6722 6098, info@erbsloeh.com, www.erbsloeh.com