



Manno Release®

Steigerung von Mundgefühl und Volumen

Produkterläuterung

Manno Release® ist eine Formulierung für die Extraktion von stabilisierendem und für die Sensorik relevantem Mannoprotein. Das Produkt besteht aus spezifischen Hefezellwänden in Kombination mit einem β -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">• Steigerung von Mundgefühl und Körper, Struktur und Komplexität der Aromen• Minderung von Adstringenz• Beschleunigter Sur-Lies-Effekt für schnell vermarktbar Weine• Verbesserte Weinstein- und Proteinstabilität im Wein• Positive Beeinflussung der Gärkinetik
Empfohlen für	<ul style="list-style-type: none">• Alle Rot-, Rosé- und Weißweine

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

Dosage

Manno Release® 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. Manno Release® 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.