



MannoFine

Flüssiges Mannoprotein zur Kolloidstabilisierung und Verbesserung des Mundgefühls im Wein

Produkterläuterung

MannoFine ist ein flüssiges Mannoprotein zur Kolloidstabilisierung und Verbesserung des Mundgefühls im Wein. Es wird durch einen enzymatischen Prozess äußerst schonend aus Hefezellwänden extrahiert. MannoFine verbessert die Qualität der behandelten Weine. Frische und Reintönigkeit werden bewahrt, während Tannine weniger adstringent wahrgenommen werden.

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

Weitere Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> • Mundgefühl und Organoleptik werden klar verbessert • Schutz der Aromatik • Vorzeitiges Altern des Weinaromas wird verhindert • Kein negativer Einfluß auf die Filtrierbarkeit • Mannoproteine sind natürlich im Wein vorhanden • Trägt zur Weinsteinstabilität bei • Leichte Anwendbarkeit • Sofortiger Effekt
Anwendungshinweise	<ul style="list-style-type: none"> • MannoFine wird als letzte Zugabe, nach erfolgter Schönung und Filtration, ca. 48 Stunden vor der abschließenden Filtration bei der Abfüllung eingesetzt. • MannoFine trägt zur Weinsteinstabilität lediglich bei, zur Erlangung eines vollständigen Schutzes sollte MannoPure eingesetzt werden. • MannoFine hat keine stabilisierende Wirkung hinsichtlich Calciumtartrat Ausfällungen im Wein.
Empfohlen für	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Arten von Weiss-, Rosé- und Rotwein

Dosage

Die Zugabe von MannoFine erfolgt in fertig verschnittene, proteinstabile, geschönte und klarfiltrierte Weine. Nach dem Zusatz von MannoFine sollten keine weiteren Weinbehandlungen erfolgen, ausgenommen der Zusatz von Ascorbinsäure, Gummi arabicum oder SO₂.

Die Dosage beträgt zwischen 25 - 125 mL/100 L, abhängig vom gewünschten Effekt. Homogenisieren Sie das MannoPure-Gebinde vor der Zugabe, zum Beispiel durch Schütteln. Stellen Sie eine gleichmässige Verteilung im Wein sicher.

Storage

Kühl lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und zum baldigen Verbrauch vorsehen.