



Formulierung auf Mannoproteinbasis mit stabilisierender Wirkung zur Verbesserung von Sensorik und Mundgefühl im Wein.

Produkterläuterung

MannoSoft^{NEW} ist eine Zubereitung aus Hefe-Mannoprotein und Polysacchariden, die zur Verbesserung der Weinstein- und Eiweißstabilität im Wein beiträgt.

Zulässig nach Verordnung (EG) 606/2009 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Weitere Vorteile	<ul style="list-style-type: none">• Auf Grund des hohen Anteiles an freien Mannoproteinen werden Mundgefühl und Sensorik der Weine deutlich verfeinert.• Polysaccharide begünstigen die Bildung von stabilen Kolloidkomplexen mit adstringierenden Tanninen. Dadurch wird das Reaktionsvermögen der Tanninmoleküle mit Speichelproteinen reduziert und ihre adstringierende Wirkung gemindert.
Empfohlen für	<ul style="list-style-type: none">• Alle Rot- und Weißweine

Dosage

Abhängig vom erwünschten Effekt beträgt die Dosage zwischen 5 und 30 g/100 L. Zur genauen Bestimmung der optimalen Dosage ist ein Vorversuch mit verschiedenen Anwendungsmengen zu empfehlen.

MannoSoft^{NEW} wird vor der Anwendung im Wein, in der 10 fachen Menge Wasser angerührt. Nach der Zugabe zum Gesamtgebilde ist für eine gute Verteilung zu sorgen. Die Dosage erfolgt als Abschlussbehandlung im filtrierten und ausgeschönten Wein, mindestens 3 Tage vor der Endfiltration.

Lagerung

Kühl, trocken und geruchsneutral lagern. Angebrochene Packungen dicht verschließen und schnell aufbrauchen.