



Manno Release®

Aumento de la sensación en la boca y el volumen

Descripción del producto

Manno Release® una formulación para extraer manoproteínas estabilizadoras y sensoriales. Se compone de paredes celulares de levadura específicas combinadas con una enzima β -glucanasa. La glucanasa libera eficientemente las manoproteínas de la pared celular de la levadura en solución durante la fermentación alcohólica. De esta manera, se puede lograr un efecto superficial al final de la fermentación en un tiempo significativamente más corto que con los métodos tradicionales.

Otros beneficios	<ul style="list-style-type: none">• Aumento de la sensación en la boca, el cuerpo, la estructura y la complejidad del aroma.• Reducción de la astringencia• Rápido efecto sobre lías, para vinos distribuidos temprano• Mejora de la estabilidad de los tartratos y las proteínas en el vino.• Impacto positivo en la velocidad de fermentación.
Recomendado para	<ul style="list-style-type: none">• Todo tipo de vinos tintos, rosados y blancos.

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.

Dosis

Manno Release® se agrega al comienzo de la fermentación. La dosis es de entre 10 y 30 g/hl, dependiendo del efecto deseado. Manno Release® se disuelve en diez veces el volumen de agua antes de agregarlo al vino. Asegúrese de que esté distribuido uniformemente después de agregarlo al tanque principal.

Almacenamiento

Almacene en un lugar fresco y seco, lejos de los olores. Vuelva a sellar los paquetes abiertos inmediatamente y agote rápidamente.