



MannoFine

Manoproteína líquida para la estabilización coloidal y el efecto de sensación en la boca

Descripción del producto

MannoFine es una formulación líquida de manoproteína para la estabilización coloidal y el efecto de sensación en la boca en el vino. Se extrae enzimáticamente de las paredes celulares de la levadura mediante un proceso muy suave. MannoFine mejora la calidad del vino tratado. Conserva la frescura y la pureza del vino, mientras que los taninos se perciben menos astringentes.

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.

Otros beneficios	<ul style="list-style-type: none">• La sensación en la boca y las características organolépticas están claramente mejoradas.• Protección del aroma• Prevención de los aromas de envejecimiento prematuro• Sin influencia negativa en la capacidad de filtración• Naturalmente presente en el vino• Contribuye a la estabilidad tartárica del vino.• Fácil de usar• Efecto inmediato
Instrucciones importantes	<ul style="list-style-type: none">• MannoFine se aplica como tratamiento final después de la filtración y el afinado, 48 h antes de la filtración final• MannoFine solo contribuye parcialmente a la estabilidad tartárica del vino; si desea obtener una estabilidad tartárica completa, debe utilizar el producto MannoPure• MannoFine no tiene efecto estabilizador con respecto a la precipitación de tartrato de calcio en el vino
Recomendado para	<ul style="list-style-type: none">• Todo tipo de vinos

Dosis

Agregue MannoFine solo a la mezcla final de vinos completamente estables en proteínas, clarificados y prefiltrados. Después de la adición de MannoFine, no se debe realizar ningún otro tratamiento de vino, excepto la adición de ácido ascórbico, goma arábiga o SO₂. La dosis está entre 25-125 ml/hl, dependiendo del efecto deseado. Se agrega MannoFine antes del embotellado. Homogeneice MannoFine y asegúrese de que se distribuya uniformemente después de agregarlo al depósito principal.

Almacenamiento

Almacenar fresco. No congelar. Vuelva a sellar los paquetes abiertos inmediatamente y empléelos rápidamente.