



# MannoPure

Manoproteína líquida para la estabilización del tartrato de potasio en vinos blancos, rosados y tintos

## Descripción del producto

MannoPure es una formulación líquida de manoproteína para lograr la estabilidad del tartrato de potasio en vinos blancos, rosados y tintos. Se extrae enzimáticamente de las paredes celulares de la levadura mediante un proceso muy suave. MannoPure inhibe la nucleación y, por lo tanto, el mayor crecimiento y precipitación de los cristales de tartrato de potasio.

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"><li>• Naturalmente presente en el vino.</li><li>• Preservación de la acidez natural.</li><li>• Fácil de usar</li></ul>
Instrucciones importantes	<ul style="list-style-type: none"><li>• MannoPure no estabiliza los vinos con respecto a la precipitación de tartrato de calcio</li><li>• MannoPure se aplica como tratamiento final después de la filtración y el afinado, 48 h antes de la filtración final</li><li>• Se debe verificar la estabilidad del color antes de agregar MannoPure, para lograr la estabilidad tartárica a largo plazo en los vinos tintos</li><li>• MannoPure no debe usarse en embotellamientos tempranos, el momento adecuado para su uso es 6 meses después de la cosecha de la uva.</li></ul>
Recomendado para	<ul style="list-style-type: none"><li>• Todo tipo de vinos blancos, rosados y tintos</li></ul>

## Dosis

Agregue MannoPure solo a la mezcla final de los vinos completamente estables en proteínas, clarificados y prefiltrados. Después de la adición de MannoPure, no se debe realizar ningún otro tratamiento de vino, excepto la adición de ácido ascórbico, goma arábiga o SO<sub>2</sub>. La dosis es entre 50-150 ml/hl, dependiendo de la inestabilidad del vino. Es posible hacer una predicción precisa del nivel de inestabilidad del vino utilizando el mini proceso de contacto (MCP). Esta prueba de laboratorio preliminar con diferentes cantidades es obligatoria para determinar con precisión la dosis óptima y confirmar la estabilidad total del vino. Si es necesario, use otro tratamiento para obtener una estabilidad completa. MannoPure se agrega antes del embotellado. Homogeneice MannoPure 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.