



# Manno Release®

Aumento del volume e della sensazione organolettica

## Descrizione del prodotto

Manno Release® è una formulazione per l'estrazione di mannoproteine stabilizzanti e sensoriali. E' composta da specifiche pareti cellulari di lievito combinate con un enzima  $\beta$ -glucanasi. La glucanasi rilascia efficientemente mannoproteine dalla parete cellulare del lievito nella soluzione durante la fermentazione alcolica. In questo modo, si può raggiungere un effetto Sur-Lies entro la fine della fermentazione in un tempo significativamente più breve che con i metodi tradizionali.

Altri benefici	<ul style="list-style-type: none"><li>• Incremento della sensazione organolettica complessiva, del corpo, della struttura e della complessità aromatica</li><li>• Riduzione dell'astringenza</li><li>• Effetto Sur-Lies veloce, per i vini di pronta beva</li><li>• Miglioramento della stabilità tartarica e delle proteine nel vino</li><li>• Impatto positivo sulla velocità di fermentazione</li></ul>
Consigliato per	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tutti i tipi di vini rossi, rosé e bianchi</li></ul>

Ai sensi della Normativa CE n° 934/2019. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

## Dosaggio

Manno Release® si aggiunge all'inizio della fermentazione. Il dosaggio varia da 10 g a 30 g/100 L, max. 40 g/100 L a seconda dell'effetto desiderato. Manno Release® si scioglie in dieci volte il volume dell'acqua, prima di essere aggiunta al vino. Controllare che sia distribuita uniformemente, prima di aggiungerla al serbatoio principale.

## Stoccaggio

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dagli odori. Richiudere immediatamente, in modo ermetico le confezioni aperte e consumarle velocemente.