



# MannoComplexe<sup>NEW</sup>

Mannoproteina pura con effetto stabilizzante

## Descrizione del prodotto

MannoComplexe<sup>NEW</sup> è una mannoproteina di qualità premium che contribuisce al miglioramento della stabilità del tartrato e della stabilità proteica nel vino. La mannoproteina è prodotta da pareti cellulari di *Saccharomyces cerevisiae* mediante autolisi enzimatica.

Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. 606/2009. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

Altri benefici	<ul style="list-style-type: none"><li>• La mannoproteina ha un effetto equilibrante che migliora la percezione organolettica dell'alcol nel vino.</li><li>• La sensazione al palato e la complessità del vino rosso e bianco si esalta senza modificare il carattere originale del vino.</li></ul>
Raccomandata per	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tutti I tipi di vini rossi e bianchi.</li></ul>

## Dosaggio

Il dosaggio è compreso tra 5 g e 30 g / 100 L, a seconda dell'effetto desiderato. Si consiglia di eseguire un test preliminare utilizzando quantità diverse per determinare con precisione il dosaggio ottimale.

MannoComplexe<sup>NEW</sup> si scioglie in dieci volte il volume dell'acqua prima dell'aggiunta al vino. Assicurarsi che sia uniformemente distribuito dopo l'aggiunta al serbatoio principale. Il prodotto viene applicato come trattamento finale dopo la filtrazione e la chiarifica, almeno 3 giorni prima della filtrazione finale.

## Stoccaggio

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dagli odori. Richiudere immediatamente le confezioni aperte e consumare al più presto.

**ERBSLÖH**  
Fortschritt macht Zukunft®

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany  
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • [info@erbsloeh.com](mailto:info@erbsloeh.com) • [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com)

Le qui presenti raccomandazioni per l'uso descrivono l'utilizzo previsto del prodotto come co-adiuvante di processo oppure come additivo nell'ambito di un buon esercizio di produzione. Già solo in questo utilizzo la sicurezza degli alimenti può essere raggiunta per il prodotto finale. Tuttavia occorre tener conto di quanto segue: i nostri fogli di istruzioni dei prodotti si basano sulle nostre esperienze attuali. Servono solamente come informazione generale sui nostri prodotti. A causa dell'imponderabilità del trattamento dei prodotti naturali e dei possibili pretrattamenti non ci assumiamo alcuna responsabilità per l'utilizzo nel singolo caso. L'osservanza delle leggi vigenti e delle norme di sicurezza per l'utilizzo dei nostri prodotti deve essere sempre controllato dall'utilizzatore stesso. Per cui tutti i dati sono senza garanzia. Ci riserviamo il diritto di effettuare modifiche senza alcun preavviso. Valgono a complemento le nostre Condizioni generali di vendita (disponibili su [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com)).

Versione 002 – 06/2019 JM – stampato 27.06.2019