



# MannoFine

Mannoproteina liquida per la stabilizzazione colloidale ed effetto sensoriale

## Descrizione del prodotto

MannoFine è una formulazione liquida di mannoproteine per la stabilizzazione colloidale e l'effetto sensoriale nel vino. Viene estratto enzimaticamente dalle pareti cellulari del lievito mediante un processo molto delicato. MannoFine migliora la qualità del vino trattato. Freschezza e purezza vengono preservate mentre i tannini si percepiscono meno astringenti.

Autorizzato ai sensi del Regolamento della Commissione UE n. 934/2019. 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>• Notevole miglioramento della sensazione in bocca e delle proprietà organolettiche</li><li>• Protezione dell'aroma</li><li>• Prevenzione dall'invecchiamento precoce degli aromi</li><li>• Nessuna influenza negativa sulla filtrabilità</li><li>• Presente in natura nel vino</li><li>• Contribuisce alla stabilità tartarica del vino</li><li>• Facile da usare</li><li>• Effetto immediato</li></ul>
Istruzioni importanti	<ul style="list-style-type: none"><li>• MannoFine viene applicato come trattamento finale dopo la filtrazione e l'affinamento, 48 ore prima della filtrazione finale e prima dell'imbottigliamento.</li><li>• MannoFine contribuisce solo alla stabilità tartarica del vino, se si desidera ottenere la piena stabilità tartarica, è necessario utilizzare il prodotto MannoPure.</li><li>• MannoFine non ha effetto stabilizzante sulla precipitazione del tartrato di calcio nel vino.</li></ul>
Consigliato per	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tutti i tipi di vini bianchi, rosati e rossi</li></ul>

## Dosaggio

Aggiungere MannoFine solo alla miscela finale dei vini con proteine completamente stabili, finiti e prefiltrati. Dopo l'aggiunta di MannoFine non si devono effettuare ulteriori trattamenti al vino, ad eccezione dell'aggiunta di acido ascorbico, gomma arabica o SO<sub>2</sub>. Il dosaggio è compreso tra 25 - 125 mL/100 L, a seconda dell'effetto desiderato. Omogeneizzare MannoFine e assicurarsi che sia distribuito uniformemente dopo l'aggiunta al serbatoio principale.

## Stoccaggio

Conservare al fresco. Non congelare. Risigillare immediatamente i pacchetti aperti e consumare rapidamente.