



Manno Release

Renforcement du volume et de la texture en bouche des vins.

Description du produit

Manno Release est une formulation permettant la libération précoce de mannoprotéines à haut pouvoir stabilisant et sensoriel, à base d'écorces de levures sélectionnées en combinaison avec une β -glucanase. L'activité glucanase libère dans le moût les polysaccharides contenues dans les écorces de levures au cours de la fermentation alcoolique, permettant ainsi un effet "élevage sur lies" dès la fin de la fermentation en un temps significativement plus court que l'élevage sur lies traditionnel.

Manno Release peut être aussi utilisé en élevage sur lies fines des vins pour optimiser l'autolyse des levures et la libération des composés sapides.

Bénéfices	<ul style="list-style-type: none">• Augmentation du volume, de l'onctuosité en bouche et la production d'arômes complexes• Réduction de la sensation d'astringence• Effet sur lies rapide, pour vins primeurs/jeunes• Optimisation de la stabilité tartrique et colloïdale des vins• Effet positif sur la cinétique de fermentation
Dose maximale légale	<ul style="list-style-type: none">• 40 g/hl
Recommandation	<ul style="list-style-type: none">• Pour tous types de vins blancs, rosés, rouges

Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

Dosage

Ajouter Manno Release dans le moût après levurage ou dans le vin sur lies après fermentation alcoolique. Le dosage, de 10 g à 30 g/hl, dépendra de l'intensité recherchée. Délayer Manno Release dans 10 volumes d'eau avant incorporation dans le moût/vin. Pratiquer un remontage d'homogénéisation.

Conservation

Conserver au sec et au frais, tenir éloigné des odeurs étrangères. Refermer immédiatement tout emballage entamé et l'utiliser rapidement.