

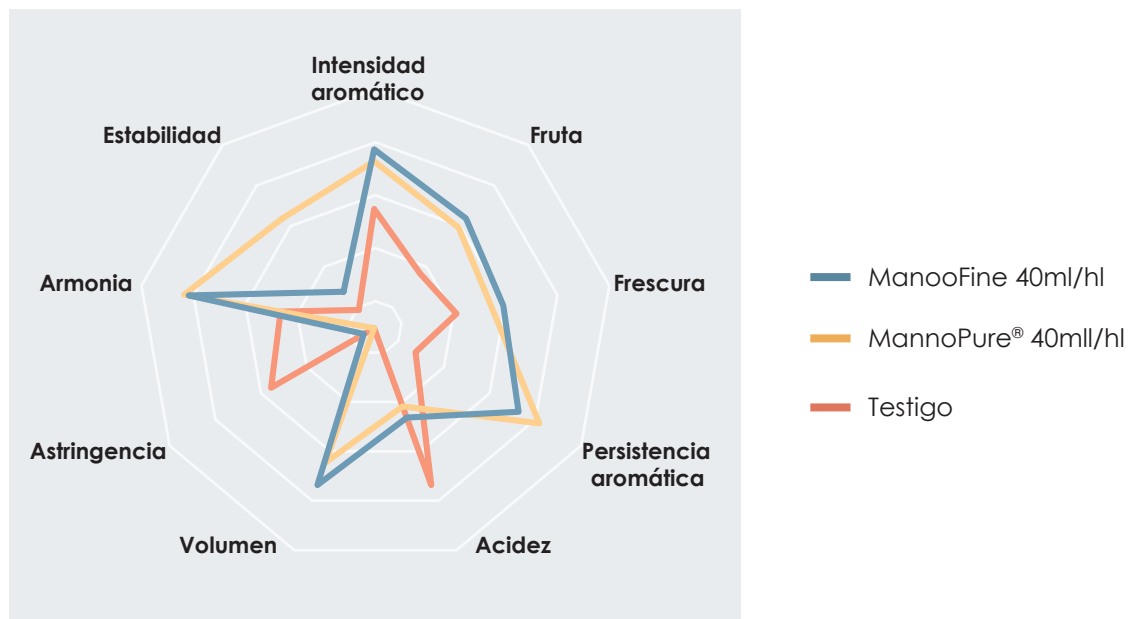
MannoFine®

Formulación líquida de manoproteína pura que ayuda a la estabilización coloidal, mejora la sensación en boca y aumenta el perfil aromático.

MannoFine es una formulación líquida de manoproteína “pura” para la estabilización coloidal y el efecto de sensación en la boca mejorando la calidad del vino tratado; conserva la frescura y la pureza del vino, mientras que los taninos se perciben menos astringentes.

Se extrae enzimáticamente de las paredes celulares de la levadura mediante un proceso muy suave.

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.



Efecto de MannoFine y MannoPure

Características y efectos

- Mayor sensación de redondez en boca.
- Protección del aroma y prevención de los aromas de envejecimiento prematuro.
- Sin influencia negativa en la capacidad de filtración.
- Naturalmente presente en el vino.
- Contribuye a la estabilidad tartárica del vino.
- Fácil de usar y efecto inmediato.
- Para todo tipo de vinos blancos, rosados y tintos

Importante: MannoFine no tiene efecto estabilizador con respecto a la precipitación de tartrato de calcio en el vino.

Recomendado



Para todo tipo de vinos blancos, rosados y tintos.

Dosificación

La dosis está entre 25-125 ml/hl, dependiendo del efecto deseado.

Modo de Aplicación

- Agregue MannoFine solo a la mezcla final de vinos completamente estables en proteínas, clarificados y prefiltrados.
- Después de la adición de MannoFine, no se debe realizar ningún otro tratamiento de vino, excepto la adición de ácido ascórbico, goma arábiga o SO₂.
- MannoFine se aplica como tratamiento final después de la filtración y el afinado, 48 horas antes de la filtración final.
- Homogeneice MannoFine y asegúrese de que se distribuya uniformemente después de agregarlo al depósito principal.

Almacenamiento y Conservación

Almacenar fresco. No congelar. Vuelva a sellar los paquetes abiertos inmediatamente y empléelos rápidamente.

Presentaciones

Envase 1 kg