



MannoFine

Mannoprotéine liquide pour la stabilisation des colloïdes et l'amélioration de la qualité sensorielle et la texture en bouche du vin

Description du produit

MannoFine est une mannoprotéine liquide pour la stabilisation des colloïdes et l'amélioration de la sensation en bouche dans le vin. Il est extrait de manière extrêmement douce des parois cellulaires de la levure par un processus enzymatique. MannoFine améliore la qualité des vins traités. La fraîcheur et la pureté sont préservées, tandis que les tanins sont perçus comme moins astringents.

Autorisé conformément au règlement (CE) 934/2019 de la Commission européenne. Les réglementations nationales doivent être vérifiées par l'utilisateur. Testé pour sa pureté et sa qualité.

Autres avantages	<ul style="list-style-type: none">• La sensation en bouche et les caractéristiques organoleptiques sont nettement améliorées.• Protection de l'arôme• Le vieillissement prématuré de l'arôme du vin est évité.• Aucune influence négative sur la filtrabilité• Les mannoprotéines sont naturellement présentes dans le vin.• Contribue à la stabilité tartrique• Facile à appliquer• Effet immédiat
Instructions d'utilisation	<ul style="list-style-type: none">• MannoFine est utilisé comme dernière ajout, après le collage et la filtration, environ 48 heures avant la filtration finale à la mise en bouteille.• MannoFine ne contribue qu'à la stabilité tartrique, pour obtenir une protection complète, il faut utiliser MannoPure.• MannoFine n'a aucun effet stabilisateur sur la précipitation du tartrate de calcium dans le vin.
Recommandé pour	<ul style="list-style-type: none">• Tous les types de vin blanc, rosé et rouge

Dosage

MannoFine est ajouté aux vins prêts à être mélangés, stables en protéines, collés et filtrés clairs. Après l'ajout de MannoFine, aucun autre traitement du vin ne doit avoir lieu, à l'exception de l'ajout d'acide ascorbique, de gomme arabique ou de SO₂.

Le dosage est compris entre 25 et 125 ml/100 l, en fonction de l'effet recherché. Avant l'ajout, homogénéiser le flacon MannoPure en l'agitant. Assurer une répartition uniforme dans le vin.

Stockage

Conserver dans un endroit frais. Refermez hermétiquement les emballages une fois ouverts et conservez-les au frigo pour une utilisation ultérieure.