



MannoPure

Flüssiges Mannoprotein zur Stabilisierung von Kaliumhydrogentartrat, in Weiß-, Rosé- und Rotwein

Produkterläuterung

MannoPure ist ein flüssiges Mannoprotein zur Weinstabilisierung in Weiß-, Rosé- und Rotweinen. Es wird durch einen enzymatischen Prozess äußerst schonend aus Hefezellwänden extrahiert. MannoPure verhindert die Bildung von Kristallisationskeimen und hierdurch das weitere Wachstum und den Ausfall von Weinstinkristallen.

Zulässig nach Verordnung (EG) 934/2019 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Weitere Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> • Mannoproteine sind natürlich im Wein vorhanden • Bewahrung der Säurestruktur • Leichte Anwendbarkeit
Anwendungshinweise	<ul style="list-style-type: none"> • MannoPure hat keine stabilisierende Wirkung hinsichtlich Calciumtartrat Ausfällungen. • MannoPure wird als letzte Zugabe nach Schönung und Filtration, ca. 48 Stunden vor der abschließenden Filtration bei der Abfüllung eingesetzt. • Instabile Anthocyane können langfristig zur Ausfällung von Salzen der Weinsäure führen. Für eine langfristige Weinstabilität muss daher vor der Behandlung mit MannoPure sichergestellt werden, dass die Farbstoffe im Wein stabil sind. • MannoPure sollte nicht bei Frühfüllungen eingesetzt werden, der richtige Einsatzzeitraum beginnt 6 Monate nach der Lese.
Empfohlen für	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Arten von Weiß-, Rosé- und Rotwein

Dosage

Die Zugabe von MannoPure erfolgt in fertig verschnittene, proteininstabile, geschönte und klar filtrierte Weine. Nach dem Zusatz von MannoPure sollten keine weiteren Weinbehandlungen erfolgen, ausgenommen der Zusatz von Ascorbinsäure, Gummi arabicum oder SO₂.

Die Dosage beträgt zwischen 50 - 150 mL/100 L, abhängig von der vorliegenden Instabilität des Weins. Das Minikontaktverfahren erlaubt eine exakte Vorhersage der Weinstabilität im Wein. Diese vorhergehende Laboruntersuchung ist unabdingbar für die genaue Festlegung der optimalen Dosage und zur Bestätigung der erreichten Stabilität des behandelten Weins. Falls notwendig kann eine weitere Behandlung mit MannoPure erfolgen, um die vollständige Stabilität zu erreichen. Homogenisieren Sie das Gebinde von MannoPure vor der Zugabe, zum Beispiel durch Schütteln. Stellen Sie eine gleichmäßige Verteilung im Wein sicher.

Lagerung

Kühl lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und zum baldigen Verbrauch vorsehen.