



Termékismertető

A Manno Release a stabilizáló és érzékszervileg fontos mannoпротеinek kioldását segítő termék. Élesztő sejtfa és B-glükánáz enzim keveréke. A glükánáz hatékonyan kioldja az erjedés során az élesztő sejtfaiból a mannoпротеint. Így a sur-likes hatás sokkal rövidebb idő alatt elérhető, mint a hagyományos eljárásnál.

További előnyök	<ul style="list-style-type: none">• javítja a borok ízérzetét és testességét, struktúráját, és komplex aromákat eredményez• csökkenti a húzós ízeket• elősegíti a sur-likes hatást, a borok gyorsabban piacképesé válnak• javítja a borok borkő- és fehérjestabilitását• pozitív hatású az erjedésdinamikára
Ajánlás	<ul style="list-style-type: none">• Minden vörös-, fehér- és rozéborhoz.

A 934/2019/EU bizottsági rendelet szerint engedélyezett. A nemzeti előírásokat a felhasználónak kell ellenőrizni. Tisztaság és minőség szempontjából bevizsgált.

Adagolás

A Manno Release-t már az erjedés elején alkalmazzuk. A kívánt hatástól függően az adagolás 10-30 g/ 100 l, maximum 40 g/ 100 l. A Manno Release-t 10-szeres mennyiségű vízben kell elkeverni, majd az erjedő tételhez adagolni. A kezelendő mennyiséghez adagolva a jó eloszlásra ügyelni kell.

Tárolása

Idegen szagoktól mentes, hideg- és száraz helyen kell tárolni. A felbontott csomagokat azonnal, gondosan zárja vissza.