



MannoFine

Folyékony mannoprotein kolloid stabilizáló és a borok ízérzetét javító hatással

Termékismertető

A MannoFine folyékony mannoprotein kolloid stabilizáló és ízérzetét javító hatással rendelkezik. Az alkalmazott mannoproteint kíméletesen, enzimatis úton, élesztő sejtfalból nyerik. A MannoFine javítja a kezelt borok minőségét, azok frissebbé és tisztábbá válnak. A kezelés hatására a borokban található tanninok húzós ízérzete kevésbé érvényesül.

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

További előnyök	<ul style="list-style-type: none">• ízérzet és az érzékszervi tulajdonságok javulnak• védi az aromákat• védi a boraromákat a korai öregedéstől• nem befolyásolja negatívan a szűrhetőséget• a mannoproteinek természetes boralkotók• javítja a borkőstabilitást• könnyen beadagolható• azonnali hatás
Alkalmazási ajánlások	<ul style="list-style-type: none">• A MannoFine-t utolsó kezelőanyagként kell borhoz adni, derítés és szűrést követően, kb. 48 órával a palackozáskor alkalmazott szűrés előtt.• A MannoFine jelentősen javítja a borkőstabilitást, a teljes borkőstabilitás eléréséhez MannoPure-t kell alkalmazni.• A MannoFine-nak nincs stabilizáló hatása a borból kiváló kalcium-tartarát ellen.
Ajánlás	<ul style="list-style-type: none">• Minden fehér-, rozé- és vörösborhoz.

Adagolás

A MannoFine beadagolása az összeházasított, fehérjестabil, derített és tisztára szűrt borba történik. A MannoFine beadagolása után nem szabad további borkezeléseket elvégezni, kivéve aszkorbinsav, gumiarábikum, vagy SO₂ adagolását.

Az adagolási mennyiség az elérni kívánt hatástól függően 25-125 ml/100 l között mozog. A MannoFine flakonját felhasználás előtt homogenizálni kell, például a flakon felrázásával. Alkalmazást követően gondoskodjon a megfelelő elkeverésről.

Tárolás

Hűvös helyen kell tárolni. A felbontott csomagokat gondosan zárja vissza és mielőbb használja fel.