



MannoSoft

Mannoprotein alapú keverék stabilizáló hatással és a borok ízérzetét és érzékszervi tulajdonságait javító hatással

Termékismertető

A MannoSoft élesztő mannoprotein és poliszacharid keveréke, javítja a borok borkő-, valamint fehérjestabilitását.

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">Nagy mennyiségben tartalmaz szabad mannoproteineket, ami a borok ízérzetét finomítja, és érzékszervi tulajdonságait javítja.A poliszacharidok a húzós tanninokkal stabil komplexeket alkotnak. Ezáltal a tannin molekulák reakcióképessége a nyál fehérjékkel csökken, ami a húzós íz csökkenését eredményezi.
Ajánlás	<ul style="list-style-type: none">Minden fehér- és vörösborhoz.

Adagolás

Az adagolási mennyiség az elérni kívánt hatástól függően 5 – 30 g/100 l között mozog. Az optimális adagolási mennyiség megállapításához különböző adagokkal beállított előkísérleteket érdemes elvégezni.

A MannoSoft-ot a borban történő alkalmazás előtt 10-szeres mennyiségű vízben keverjük el. A teljes kezelendő mennyiséghez történő hozzáadás után jól keverjük át. Az adagolás szűrt, palackozásra előkészített borba történjen, utolsó kezelésként, 3 nappal a palackozásnál alkalmazott szűrés előtt.

Tárolás

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