



MIGLIORATORI BIOLOGICI

#Manno

MannoNext EXTRA RED

PREPARATO EQUILIBRATO COMPOSTO DA POLISACCARIDI PARIETALI, TANNINI ELLAGICI E TANNINO D'UVA. UTILE PER FISSARE IL COLORE E MIGLIORARE L'ELEGANZA DEI VINI ROSSI IMPORTANTI.



VANTAGGI

- Migliora la struttura e il volume dei vini rossi.
- Aiuta a fissare il colore ed evitare la perdita di intensità e tonalità durante tutte le fasi lavorative del vino.
- Incrementa l'eleganza e l'armonia del vino.
- Adatto all'uso durante tutte le fasi della fermentazione, dell'affinamento, dalla svinatura fino a pochi giorni dall'imbottigliamento.
- Protegge il vino dall'ossidazione.



CHE COS'È

iscela di pareti cellulari del *Saccharomyces Cerevisiae* pretrattate in modo di rendere le mannoproteine facilmente solubili, tannino di rovere a bassa tostatura e tannino condensato di vinacciolo.

Prodotto ottimo per tutte le fasi dell'affinamento fino alla preparazione all'imbottigliamento. Contiene sostanze non solubili.

Adatto a vini rossi, sia d'annata che desinati all'affinamento.



DOSAGGIO

Vini rossi, durante la vinificazione o nell'affinamento: 10 – 30 g/hl.

Vini rosati, durante la vinificazione o nell'affinamento: 3 – 10 g/hl.



MODALITÀ D'USO

sciogliere in acqua o direttamente nel vino, in ragione di 1:5.

Aggiungere alla massa garantendo l'omogeneizzazione.



CONFEZIONI E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Pacco da 1 kg

Conservare in un posto fresco al riparo dalla luce. Una volta aperta la confezione, si consiglia a richiuderla accuratamente e conservare in posto asciutto, teme l'umidità.

vinext S.p.A.

Sede Legale: Stradone S. Fermo, 26 | 37121 Verona, Italy | Cod.Fisc. P.IVA 04353750237 | n. REA VR 413258

Sede Operativa: Viale del Lavoro, 44 | 37036 S.Martino B.A. (VR) Italy | tel. +39 045 858 1990

www.vinext.it - info@vinext.it



MIGLIORATORI BIOLOGICI

#Manno



DICHIARAZIONE E CONFORMITÀ

Conformità a norme	Reg. UE 934-2019 Conforme al Codex OIV e al CODEX ALIMENTARIUS 45° Commissione del 25 novembre 2022. Per uso enologico, per uso professionale.
Ammesso per la preparazione vini biologici	Sì <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
OGM	Non contiene OGM, non proviene da OGM.
Confezione	Confezioni conformi per il contatto con gli alimenti.
Origine del prodotto	Prodotto in Europa.
Etichettatura	Coadiuvante, non deve essere indicato in etichetta.
Allergeni	Non contiene prodotti della lista contenente nell'allegato II del Reg CE 1169/2011 (certificato gluten free)

SPECIFICHE ANALITICHE

	Valori garantiti da CQ Vinext
Stato fisico	colore marrone chiaro
pH	5 - 6 (soluzione al 5%)
Lieviti	<100 ufc/g
e. colli	<3 ufc/g
Salmonella	Assente (in 25 g)
Sostanza secca	> 95%

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. I nostri tecnici rimangono a vostra disposizione per studiare insieme il migliore protocollo d'applicazione.

*Per necessità o richieste di ulteriori informazioni è a vostra disposizione il nostro servizio tecnico
mail: info@vinext.it - tel. 045 858 1990 ; 335 122 5521*

vinext S.p.A.

Sede Legale: Stradone S. Fermo, 26 | 37121 Verona, Italy | Cod.Fisc. P.IVA 04353750237 | n. REA VR 413258

Sede Operativa: Viale del Lavoro, 44 | 37036 S.Martino B.A. (VR) Italy | tel. +39 045 858 1990

www.vinext.it - info@vinext.it