



MIGLIORATORI BIOLOGICI

#Manno

MannoNext Manno

MANNOPROTEINE PURE, ESTRATTE E PURIFICATE DALLE PARETI CELLULARI DEL LIEVITO.



VANTAGGI

- Aumenta la percezione di volume e di morbidezza dei vini.
- Riduce la sensazione di ruvidezza e astringenza.
- Influisce in modo positivo sulla stabilità proteica e tartarica dei vini.
- Prodotto molto concentrato, 100% solubile, pronto per l'uso.
- Può essere utilizzato anche nelle ultime fasi di preparazione del vino all'imbottigliamento.
- Migliora la finezza del perlage negli spumanti.



CHE COS'È

Mannoproteine - polisaccaridi della parete cellulare del *Saccharomyces Cerevisiae* estratte con processi delicati utilizzando enzimi specifici a temperatura ottimale (45°). In seguito all'estrazione le mannoproteine vengono purificate da tutte le impurità e dalla frazione non solubile. Le mannoproteine pure migliorano notevolmente la qualità del vino. Prodotto polivalente, adatto a vini bianchi, rosati, rossi e spumanti.



DOSAGGIO

Vini bianchi e rosati 1 – 8 g/hl.

Vini rossi: 2 – 15 g/hl.

Spumanti: 1 – 5 g/hl (dopo la filtrazione dei vini rifermentate in autoclave, oppure nel *liquor d'expedition* nel caso del metodo classico)

NO-LOW Alcol: 5 – 20 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	Additivo: Mannoproteine. Deve essere indicata in etichetta
Allergeni	Non contiene prodotti della lista contenente nell'allegato II del Reg CE 1169/2011 (certificato gluten free)

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