



MIGLIORATORI BIOLOGICI

#Manno

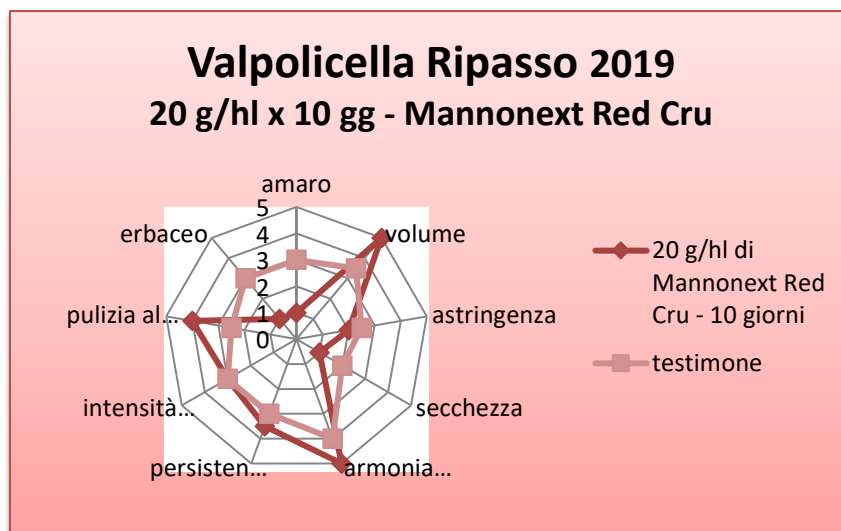
MannoNext RED CRU

DERIVATO NATURALE DI LIEVITO, RICCO IN MANNOPROTEINE.
 PRODOTTO SPECIFICO PER L'AFFINAMENTO DI VINI ROSSI.



VANTAGGI

- Rilascio molto veloce di mannoproteine.
- Aumenta la percezione di rotondità e volume in bocca.
- Riduce l'instabilità proteica e tartarica.
- Esalta la sapidità e la persistenza gustativa in bocca.
- Attenua l'astringenza e la percezione tannica del vino.
- Può essere aggiunto pochi giorni prima dell'ultima filtrazione ma non ci sono controindicazioni per un contatto lungo durante l'affinamento, anche per un periodo di 12 mesi.



CHE COS'È

Pareti cellulari del *Saccharomyces Cerevisiae* pre trattate con processi delicati utilizzando enzimi specifici a temperatura ottimale (45°). Questo trattamento scinde i glucani che tengono chelati le mannoproteine rendendoli facilmente solubili nel vino.

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

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



DOSAGGIO E MODALITÀ D'USO

5 – 30 g/hl su vini rossi in affinamento.
sciogliere in acqua tiepida o direttamente nel vino in ragione di 1:5.
Aggiungere al vino 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.



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)

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