



MIGLIORATORI BIOLOGICI

#Manno

MannoNext RED

PREPARATO A BASE DI SCORZE DI LIEVITO, RICCO IN POLISACCARIDI DELLA PARETE CELLULARE PER LA FERMENTAZIONE E L’AFFINAMENTO DI VINI ROSSI.



VANTAGGI

- Protegge gli antociani e il colore instabile durante la vinificazione “in rosso”.
- Aumenta la percezione di rotondità e morbidezza in bocca.
- Migliora il potere antiossidante del vino.
- Arricchisce il mosto-vino in polisaccaridi della parete cellulare e mannoproteine che rimangono stabili nel vino finito.
- È consigliata l’aggiunta anche durante l’affinamento di vini rossi in vasca o in legno per garantire una feccia sana e positiva.



CHE COS’È

Prodotto composto da pareti cellulari del *Saccharomyces Cerevisiae* pretrattate in modo di rendere le mannoproteine facilmente solubili. Grazie alla veloce liberazione di mannoproteine contribuisce al fissaggio del colore e all’aumento della stabilità e l’eleganza dei vini rossi.



DOSAGGIO

Durante la vinificazione: 15 – 30 g/hl a fine riempimento vasca.
Durante l’affinamento: 10 – 20 g/hl in vasca o nel fusto in legno.



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
Sacco da 25 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 beige chiaro
pH	6 - 7 (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