



MIGLIORATORI BIOLOGICI

#Manno

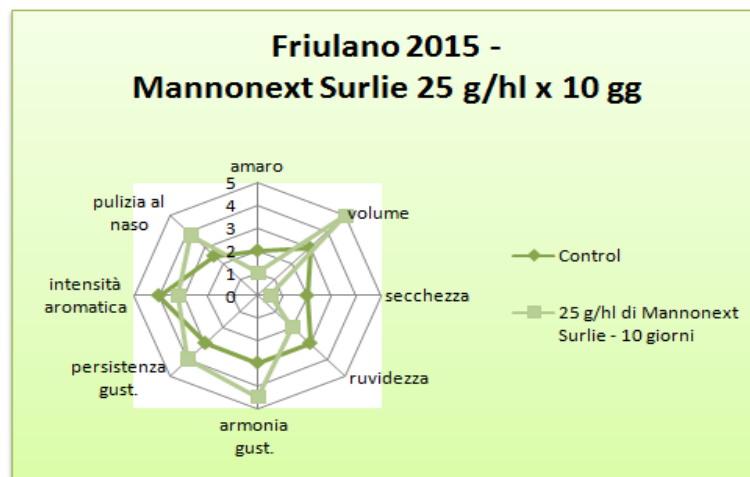
MannoNext Surlie

PREPARATO A BASE DI SCORZE DI LIEVITO, RICCO IN MANNOPROTEINE, SPECIFICO PEL L’AFFINAMENTO DI VINI BIANCHI.



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.



DOSAGGIO

5 – 30 g/hl su vini bianchi e rosati.
2 – 10 g/hl nella presa di spuma di vini spumante.

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



Le informazioni riportate corrispondono a quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze e competenze. L'utilizzatore è tenuto ad operare secondo la legislazione vigente nel rispetto delle norme di sicurezza e protezione vigente. Le indicazioni riportate non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato ed è altresì opportuno operare con prove preliminari.



MIGLIORATORI BIOLOGICI

#Manno

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.



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