



MIGLIORATORI BIOLOGICI

#Manno

MannoNext White

RILASCIA MANNOPROTEINE E GLUTATIONE RIDOTTO (GSH) DURANTE LA FERMENTAZIONE, LA RIFERMENTAZIONE E L'AFFINAMENTO. MOLTO ADATTO ALLA PRODUZIONE DI BIANCHI AROMATICI E ROSATI DI STILE MODERNO - TIOLICO e DI SPUMANTI INTENSI.



VANTAGGI

- Protegge le molecole aromatiche del mosto.
- Arricchisce il mosto in glutatione ridotto (GSH).
- Rilascia amminoacidi precursori di aromi tiolici (cisteina).
- Aumenta la percezione di volume e di morbidezza dei vini.
- Riduce la sensazione di ruvidezza e astringenza.
- Da usare nelle prime fasi della lavorazione dell'uva o mosto.
- Durante la rifermentazione in autoclave, previene l'ossidazione e conserva la freschezza del prodotto finale.
- Migliora lo *shelf life* del vino, permette di ridurre l'uso di solfiti.



CHE COS'È

preparato a base di scorze di lievito trattato in modo di rendere i polisaccaridi facilmente disponibile. Grazie allo specifico ceppo di lievito e al metodo produttivo il preparato è naturalmente ricco il GSH - GLUTATIONE Ridotto.



DOSAGGIO

Pigiato di uva bianca: 15 - 30 g/ql.
Mosti bianchi / rosati: 10 - 20 g/hl.
Rifermentazione: 5 - 15 g/hl.



MODALITÀ D'USO

sciogliere in acqua in ragione di 1:5 e disperdere sull'uva o aggiungere al mosto all'inizio della fermentazione alcolica o durante l'avvio della rifermentazione in autoclave.



CONFEZIONI E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Pacco da 1 kg
Sacco da 20 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	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