



## MIGLIORATORI BIOLOGICI

#Manno

### Next LIBRA GOLD

MISCELA DI MANNOPROTEINE DI LIEVITO E POLISACCARIDI VEGETALI DI VITIS VINIFERA, ESTRATTI DALLA BUCCIA DELL'UVA BIANCA A BACCA NEUTRA.



#### VANTAGGI

- L'aggiunta di questo prodotto in pre-imbottigliamento aumenta notevolmente la percezione di volume e morbidezza in bocca.
- Migliora la persistenza gustativa con delle sensazioni finali e retrogusto piacevole.
- Aiuta a correggere eventuali squilibri sensoriali, attenuando le sensazioni di eccesso di alcol, acidità non equilibrata e finale amarognolo, rendendo il vino equilibrato e piacevole.
- valorizza gli aromi e la fragranza del vino.
- Migliora il perlage nei vini spumanti.
- Consigliato nel *liqueur d'expédition* negli spumanti rifermentati in bottiglia.
- effetto positivo sulla stabilità colloidale, tartarica e proteica.



#### CHE COS'È

Miscela equilibrata di mannoproteine di lievito (60%) e di polisaccaridi vegetali estratti dalla buccia di uva bianca (40%).

**Le mannoproteine** sono dei polisaccaridi della parete cellulare del *Saccharomyces Cerevisiae* estratte con processi delicati utilizzando enzimi specifici a temperatura ottimale (40°). In seguito all'estrazione le mannoproteine vengono purificate da tutte le impurità e dalla frazione non solubile.

**I Polisaccaridi di Vitis Vinifera** sono estratti dalla buccia di uva bianca a bacca neutra, non fermentata. Il processo avviene mediante processi fisici senza l'uso di solventi chimici. Prodotto solubile.

Prodotto indicato per le fasi di pre-imbottigliamento.



#### DOSAGGIO

2 - 10 g/hl.

Da usare sul vino nelle ultime fasi di finitura.

Il prodotto è solubile, adatto alle aggiunte in pre-imbottigliamento.

Si consiglia di effettuare prove preliminari in laboratorio per definire il corretto dosaggio.

Sciogliere in acqua tiepida o direttamente nel vino in ragione di 1:10. Aggiungere al vino garantendo l'omogeneizzazione.



#### 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                              | Contiene mannoproteine - 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 marrone chiaro         |
| pH             | 6 - 7 (soluzione al 5%)       |
| Lieviti        | <100 ufc/g                    |
| e. colli       | <3 ufc/g                      |
| Salmonella     | Assente (in 25 g)             |
| Sostanza secca | > 94%                         |

*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](mailto: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](http://www.vinext.it) - [info@vinext.it](mailto:info@vinext.it)