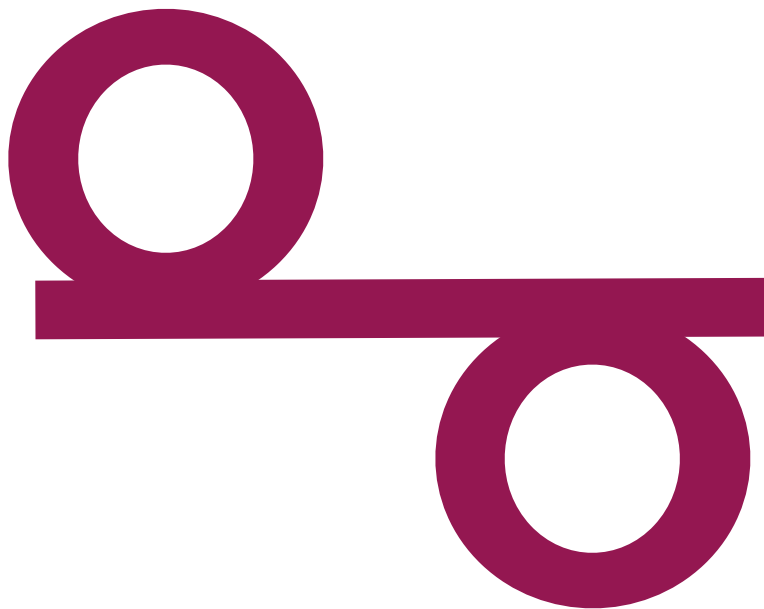


Gama mannoprime

Aporta densidad, sensación untuosa y cuerpo en los vinos tratados, transformando vinos astringentes en vinos de suave entrada en boca y con volumen.



mannoprime

PROPIEDADES:

Mannoprime es la fracción de la pared celular de levadura obtenida de la especie *S. cerevisiae*.

Aporta densidad, sensación untuosa y cuerpo en los vinos tratados, transformando vinos astringentes en vinos de suave entrada en boca y con volumen.

Gracias a su proceso de fabricación no aporta ningún tipo de olor ni sabor adicional al vino

Debido a sus características químicas mejora la estabilidad tartárica, impidiendo la cristalización de las sales de ácido tartárico así como mejorando la estabilidad proteica.

DOSIS:

Para un desarrollo idóneo de las características buscadas, la dosificación deberá realizarse:

Vinos tintos y blancos: 10-40 g/hl

COMPOSICION:

Mannoprime es la fracción de la pared celular de levadura obtenida de la especie *S. cerevisiae*.

Las partes solubles de las células de levadura se eliminan mediante una suave elaboración, la fracción de pared celular restante es luego purificada y finalmente se seca.

Mannoprime destaca por su alto contenido en polisacáridos moleculares, como glucanos y manano-oligosacáridos.

MODO DE EMPLEO:

Disolver Mannoprime en 10 veces su peso en vino o agua a temperatura suave para impedir la creación de grumos durante su disolución, añadir al depósito comprobando previamente una eficaz mezcla.

Resulta especialmente útil su adición al depósito de vino en tratamiento y esperar a su total actuación al cabo de 1 semana o 15 días.

CONSERVACIÓN:

Conservar cerrado en lugar seco y fresco.

ENVASE:

Paquete 1 Kg.



mannoprime pure

PROPIEDADES:

Mannoprime pure es una manoproteína obtenida de un cultivo puro de la especie *S. cerevisiae*, para su aplicación directa al vino.

Gracias a su alto contenido en polisacáridos procedente de los manano-oligosacáridos aporta en los vinos tratados unas sensaciones de volumen y suavidad no alcanzados con la aportación de polisacáridos menos purificados.

Especialmente indicado para el tratamiento de vinos terminados astringentes o muy astringentes logrando revertirlos en vinos suaves y aterciopelados.

Gracias a su proceso de fabricación no aporta ningún tipo de olor ni sabor adicional al vino

Debido a sus características químicas logra mejorar la estabilidad tartárica, así como la estabilidad proteica.

DOSIS:

Para un desarrollo idóneo de las características buscadas, la dosificación deberá realizarse:

Vino tinto: 5-15 g/hl Vino blanco: 2-10 g/hl

COMPOSICION:

Mannoprime pure es obtenida de un cultivo puro de la especie *S. cerevisiae*.

La manoproteína es extraída para separarla de la pared celular y proceder con lo restante de la fracción a someterse de nuevo a un procedimiento más de fraccionamiento y filtración para finalmente terminar con su secado.

Mannoprime pure destaca por su alto contenido en polisacáridos moleculares, principalmente manano-oligosacáridos

MODO DE EMPLEO:

Su aplicación tanto para vinos tintos como blancos es muy sencilla, basta con añadirlo al vino a tratar teniendo en cuenta realizar su aportación 24 horas antes del embotellado.

En el caso de realizar microfiltración del vino será necesario realizar la aplicación de **Mannoprime pure** 24 h antes de la misma.

Disolver **Mannoprime pure** en 10 veces su peso en vino o agua a temperatura suave para impedir la creación de grumos durante su disolución, añadir al depósito comprobando previamente una mezcla eficaz.

CONSERVACIÓN:

Conservar cerrado en lugar seco y fresco.

ENVASE:

Paquete 1 Kg.

gon-cruz
P R O D U C T O S
E N O L Ó G I C O S
E I N D U S T R I A L E S

Distribuido por: