

# 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.

## CONSERVACIÓN:

Conservar cerrado en lugar seco y fresco.

## ENVASE:

Paquete 1 Kg.

