

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 24 h antes de la misma.

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 mezcla eficaz.

CONSERVACIÓN:

Conservar cerrado en lugar seco y fresco.

ENVASE:

Paquete 1 Kg.