

# mannoprime blanc

## PROPIEDADES:

**Mannoprime blanc** es una manoproteína obtenida de un cultivo puro de la especie *S. cerevisiae* especialmente aromática para su aplicación directa al vino blanco.

Su alto y puro contenido en polisacáridos aporta en los vinos blancos tratados volumen e incrementos aromáticos no alcanzados con la aportación de manoproteínas menos purificadas.

Especialmente indicado para el tratamiento de vinos blancos de variedades poco aromáticas, como Viura, Airén o Tempranillo blanco.

Gracias a su proceso de fabricación no aporta ningún tipo de olor ni sabor adicional al vino, al contrario, incrementa y limpia los aromas del vino tratado.

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:

2-10 g/hl

## COMPOSICION:

**Mannoprime blanc** 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.

## MODO DE EMPLEO:

Su aplicación para vinos 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 blanc** 24 h antes de la misma.

Disolver **Mannoprime blanc** 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 500 g y 1 Kg.