

mannoprime plus

PROPIEDADES:

Mannoprime plus es la formulación de fracción de paredes celulares purificadas de levadura y manno-proteínas obtenidas de cultivo puros de *S. cerevisiae*.

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

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: 10-30 g/hl

COMPOSICION:

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

MODO DE EMPLEO:

Disolver Mannoprime plus 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. Esperar a su total actuación al cabo de 7-10 días.

CONSERVACIÓN:

Conservar cerrado en lugar seco y fresco.

ENVASE:

Paquete de 500 g y 1 Kg.

