

MannoComplexe

Pečlivě vybraný derivát kvasinek k vylepšení sensoriky a plnosti ve víně.

Charakteristika: MannoComplexe je derivát kvasinek nejvyšší kvality.

Oenologické vlastnosti:

S MannoComplexe mohou být provedeny lehké korektury chutě, nebo jemné uhlazení v prvotřídních vínech. Proces autolýza uvolňuje mannoproteiny působící harmonicky a alkohol se ve víně lépe integruje. Zvýší se pocit plnosti a komplexnosti červených i bílých vín, bez změny původního charakteru. Aby se uchránila kvalita vašich prémiových vín, může být ošetření provedeno velmi šetrně a bez dodatečné filtrace krátce před konečnou filtrací/plněním.

Dávkování: Závislé na požadovaném efektu 5 a 30 g/100 l. Pro přesnější určení optimální dávky se doporučuje předběžná zkouška s různě použitým množstvím.

	Svěží bílá vína	Silná bílá vína	Prémiová bílá vína	Rosé vína	Lehká červená vína	Silná červená vína	Prémiová červená vína
MannoComplexe	-	10 – 20 g/100 l	10 – 20 g/100 l	-	-	15 – 30 g/100 l	15 – 30 g/100 l

Oenolog radí: Před použitím ve víně se MannoComplex rozmíchá v 5 až 10násobném množství vody. Po přidání do celé nádrže se dbá na dobré rozptýlení mícháním. Aplikuje se ve stádiu mladého vína. Není nutné stočení nebo dodatečná filtrace před poslední filtrací/plněním .

Balení: 1 kg

Skladování: V chladnu a suchu.