

## **POPIS VÝROBKU**

Tekutý mannoprotein sloužící pro stabilizaci vinanu draselného v bílých, růžových a červených vínech. Je extrahován enzymaticky z buněčných stěn kvasinek velmi šetrným způsobem. MannoPure inhibuje nukleaci, tím i tedy další růst a srážení krystalů vinanu draselného. Výhodou použití tohoto výrobku je zachování přirozené kyselosti vína. Doba pro použití MannoPure je zhruba 6 měsíců po sklizni hroznů.

***MannoPure***

## **DÁVKOVÁNÍ A APLIKACE**

MannoPure přidejte pouze do plně stabilního, jemného a předfiltrovaného vína. Po přidání tohoto přípravku by nemělo docházet k žádnému dalšímu ošetření vína, kromě přidání kyseliny askorbové, arabské gumy nebo SO<sub>2</sub>.

Dávkování je v rozmezí 50-150 ml/100l, záleží na nestálosti vína.

MannoPure homogenizujte, po přidání do vína důkladně promíchejte.

## **SKLADOVÁNÍ**

Uchovávejte v chladu, chráňte před mrazem. Otevřená balení ihned uzavřít a co nejdříve spotřebovat

**Tekutý  
mannoprotein**