

MannoSoft

Speciálně upravený derivát kvasinek a polysacharidů k vylepšení sensoriky a plnosti ve víně.

Charakteristika: Speciálně upravený derivát kvasinek a polysacharidů k vylepšení sensoriky a plnosti ve víně.

Oenologické vlastnosti:

Na základě vysokého podílu volných mannoproteinů se zřetelně zjemní struktura a sensorika vín. Neharmonické kyseliny stejně jako rušivé třísloviny ustoupí do pozadí a vznikne trvale vylepšený chuťový dojem. Polysacharidy pozitivně ovlivňují vytváření stabilních komplexů koloidů se svíravými taniny. Tím se redukuje reakční možnosti molekul taninů s proteiny slin a minimalizují jejich adstringentní účinek.

Dávkování: Závislé na požadovaném efektu 5 až 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
MannoSoft	5 – 20 g/100 l	15 – 25 g/100 l	-	10 – 20 g/100 l	15 – 25 g/100 l	15 – 30 g/100 l	-

Oenolog radí: Před použitím ve víně se MannoSoft 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.