

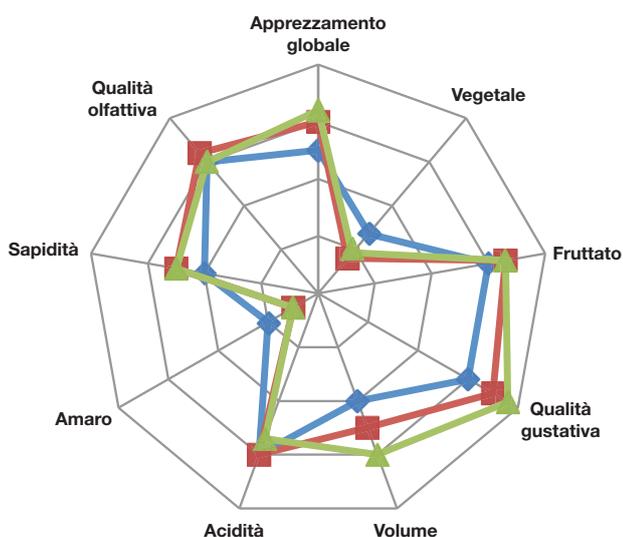


MANNOSTYLE™

Descrizione e applicazioni enologiche

MANNOSTYLE™ è un prodotto a base di mannoproteine di lievito solubili e polisaccaridi per l'utilizzo in fase di preimbottigliamento. Nei vini bianchi ha un evidente effetto su rotondità e pienezza e sulla riduzione delle note amare. Nei vini rossi, a seconda del dosaggio utilizzato, è in grado di ridurre la percezione di acidità squilibrate, note verdi e tanniche senza snaturare la tipicità originale.

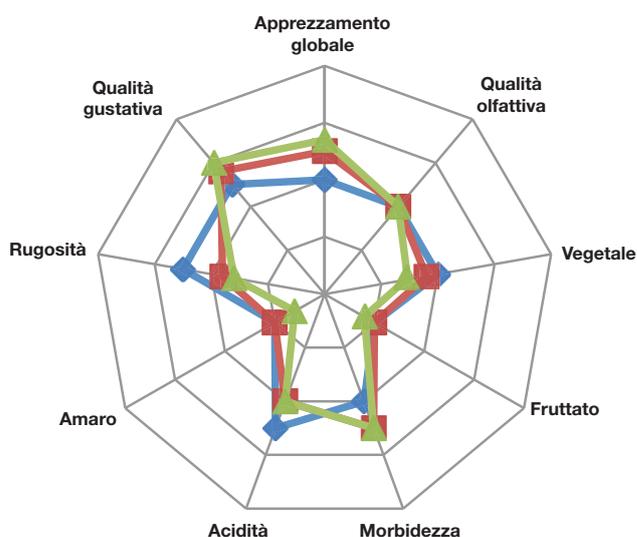
Trebbiano 2016



—■— MANNOSTYLE 5 g/hl
—▲— MANNOSTYLE 10 g/hl

—◆— Controllo senza aggiunte

Sangiovese 2015



—■— MANNOSTYLE 10 g/hl
—▲— MANNOSTYLE 15 g/hl

Istruzioni per l'uso

Dosaggio. La dose raccomandata è tra i 5 ed i 25 g/hl. La dose ottimale varia in funzione delle caratteristiche del vino e degli obiettivi ricercati, si consiglia pertanto di effettuare dei test preliminari con differenti dosaggi.

Modalità d'impiego. Sciogliere **MANNOSTYLE™** in 10 parti di acqua o vino, aggiungere il prodotto nella vasca assicurando una distribuzione omogenea nel volume da trattare.

Tempistiche. Aggiungere **MANNOSTYLE™** in fase di pre-imbottigliamento.

Avvertenze: procedere alla microfiltrazione finale entro 24 ore dall'aggiunta.

Confezioni e conservazione

- Confezioni da 0,5 kg.
- Il prodotto mantiene intatte le proprie caratteristiche se conservato in ambiente asciutto a $T^{\circ} \leq 25^{\circ}C$.
- Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopraindicato.

Distribuito da:

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.

Febbraio 2017