



MANNOSTYLE™

¡Trae equilibrio a tu vino!

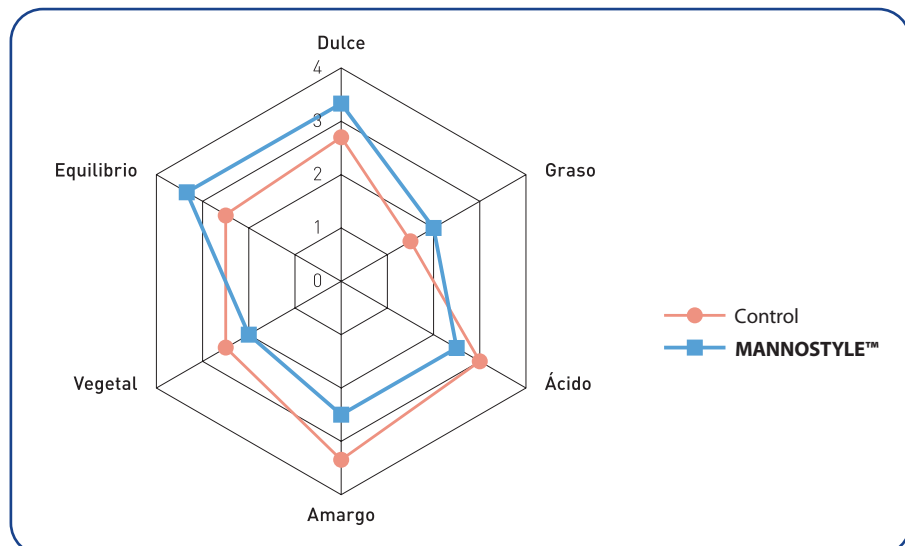
DESCRIPCIÓN

MANNOSTYLE™ es un preparado de mano proteínas de levadura que permite mejorar la sensación en boca de los vinos aportando suavidad, dulzor y equilibrio.



BENEFICIOS Y RESULTADOS

Aplicado en la etapa previa al embotellado en vinos blancos ayuda a la integración de la acidez y limar la sensación de amargor. En vinos tintos disminuye la sensación de astringencia y amargo, aumentando la sensación dulce y de redondez en boca.



Resultados de análisis organoléptico en ensayos realizados sobre vino Cabernet Sauvignon (Francia). Para determinar la dosis óptima en relación con las características del vino, recomendamos realizar pruebas en botella a diferentes dosis y verificar el efecto deseado.



INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

Dosis recomendada: 5 a 25 g/hL

- Suspender en 10 veces su peso de agua o mosto.
- Adicionar al vino dentro de las 24 horas previas a la filtración previa al embotellado y homogeneizar correctamente.
- MANNOSTYLE™ es 100% soluble.

ENVASADO Y CONSERVACIÓN

- Bolsas de 500 g.
- Conservar en un lugar fresco y seco.
- Utilizar una vez abierto.

Distribuidor:

La información aquí contenida es verdadera y exacta a lo mejor de nuestro conocimiento, sin embargo, esta hoja de datos no debe considerarse una garantía, expresa o implícita, o como una condición de la venta de este producto. Enero 2024.



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VIÑEDO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original **by culture**