



MANNOLEES FLASH™

¡Siente el poder de un rápido equilibrio!

DESCRIPCIÓN

MANNOLEES FLASH™ es una preparación líquida de manoproteínas específicas y polisacáridos vegetales. Hoy en día el consumidor está demandando vinos suaves y redondos. En este sentido, el equilibrio entre dulzor, estructura y astringencia juega un papel fundamental.

En este contexto y considerando el potencial de la contribución de la levadura más allá de la fermentación alcohólica (incluyendo la crianza sobre lías), se ha investigado y validado el impacto de las manoproteínas sobre el dulzor del vino.

Además, las manoproteínas contribuyen a la estabilización tartárica y proteica de los vinos.



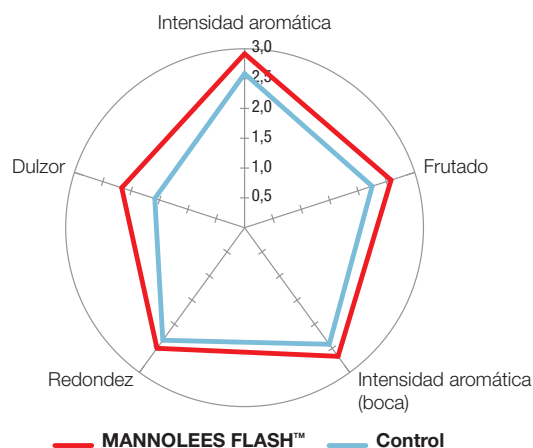
VENTAJAS Y RESULTADOS

MANNOLEES FLASH™ es una formulación líquida muy fácil de disolver en vino, con efecto instantáneo. Aporta equilibrio a tus vinos, aumentando el volumen en boca y la percepción de redondez.

MANNOLEES FLASH™ incrementa la percepción de dulzor, aumenta la intensidad aromática (notas frutadas) y mejora el equilibrio del vino (Figura 1).

La dosis óptima depende de la matriz del vino, por eso recomendamos realizar pruebas para determinar la dosis más adecuada de MANNOLEES FLASH™ para obtener el resultado deseado.

Efecto de la adición de MANNOLEES FLASH™ (50 mL/hL) en un vino de Muscadet del Valle del Loira, Francia. Panel de 10 catadores profesionales (media para atributos sensoriales)





INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

Dosis media recomendada: 20 ml a 150 mL/hL dependiendo del tipo de vino.

- Suspender MANNOLEES FLASH™ en diez veces su peso de vino, después mezclar.
- MANNOLEES FLASH™ es 100% soluble.
- Añadir al vino dentro de las 24 horas previas a la filtración pre-embotellado.

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Frascos de 1 litro.
- Guardar en un lugar fresco y seco.
- Utilizar una vez abierto.

Distribuido por:

La información en este documento es correcta según nuestro leal saber y entender. Sin embargo, esta hoja de datos no debe ser considerada ser una garantía expresa, ni tiene implicaciones en cuanto a las condiciones de venta de este producto. Enero 2024.



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VIÑEDO



LALLEMAND OENOLOGY

Original **by culture**