

Manno Structure

Technický list

POPIS

MANNO STRUCTURE je speciální přípravek pro zlepšení, fyzikálně-chemické a organoleptické (senzorické) jakosti bílých a červených vín. MANNO STRUCTURE je přípravek z buněčných stěn kvasinek, určený pro postupné uvolňování manoproteinů. Představuje dobrou alternativu v technických a ekonomických podmínkách ve srovnání s přímým využitím manoproteinů.

ENOLOGICKÉ UŽITÍ

MANNO STRUCTURA je vhodně navržena, aby α -mannany(polysacharidy), 1.4 a 1.6 β -glukany a manoproteiny, zlepšující látky, umožňovaly vyrábět vína výjimečné jemnosti a sladkosti bez zvýšení hladiny redukcujících cukrů.

DÁVKY A ZPŮSOB POUŽITÍ

MANNO STRUCTURA se rozpustí ve vodě nebo víně (1:15), přičemž se míchá po dobu nejméně dvou hodin. Pokud tak učiníte, zajistíte správné rozpouštění 70% sacharidů. Plného využití potenciálu přípravku je dosaženo po 40 až 96 hodinách od přidání. MANNO STRUCTURA by měla být pokud možno přidávána do vína v dokončovací fázi a před poslední filtrací.

BALENÍ A SKLADOVÁNÍ

1Kg balení

Skladujte na dobře větraném a suchém místě.



Rev. 1 – 20.08.2015

Prohlášení představuje znalosti a zkušenosti, které nezprošťují uživatele z dodržování bezpečnostních norem a ochrany nebo zneužití výrobku.

Lipera s.r.o.

Boršice u Blatnice 300, 687 63

Info: +420 572 599 537 www.lipera.cz info@lipera.cz

IČ: 263 06 891