

**Mannonext Surlie GSH**

#manno

SCHEDA TECNICA

**Preparato di scorze di lievito contenente mannoproteine.  
naturalmente ricco in glutazione ridotto (GSH circa 3%).****MannoNext Surlie GSH** – i vantaggi:

- Migliora la qualità sensoriale dei vini e la loro protezione naturale da invecchiamento precoce.
- Rilascio di mannoproteine a medio-alto peso molecolare.
- Riduce il potenziale redox del vino – migliora il potere antiossidante naturale del vino.
- Il suo leggero potere chiarificanti verso i polifenoli attenua l'astringenza e la percezione tannica del vino.
- Può essere aggiunto pochi giorni prima dell'ultima filtrazione ma non ci sono controindicazioni per un contatto lungo durante l'affinamento, anche per un periodo di 12 mesi!

**MannoNext Surlie GSH** – che cos'è:

preparato a base di lievito inattivo naturalmente ricco in proteine del lievito e glutazione ridotto (GSH). Le pareti cellulari del *Saccharomyces Cerevisiae* sono trattate con processi delicati utilizzando enzimi specifici a temperatura ottimale (45°). Questo trattamento rende il glutazione e le mannoproteine disponibili e facilmente rilasciabili nel vino.

Prodotto ottimo per tutte le fasi dell'affinamento fino alla preparazione all'imbottigliamento. Contiene sostanze non solubili.

Indicato soprattutto per trattamenti di vini bianchi e rosati, ma trova applicazione anche nei vini rossi dove riduce sentori di invecchiamento precoce e migliora la longevità del vino.

**MannoNext Surlie GSH** – dosaggio e modalità d'uso:

5 – 25 g/hl su vini bianchi e rosati durante l'affinamento o in chiarifica in pre-imbottigliamento.

2 – 10 g/hl nella presa di spuma di vini spumante.

10 – 20 g/hl vini rossi durante l'affinamento o in chiarifica in pre-imbottigliamento.

Dose massima consentita dal Codex 40g/hl.

sciogliere in acqua tiepida o direttamente nel vino in ragione di 1:5. Aggiungere al vino garantendo l'omogeneizzazione.

**Confezione:**

pacco da 1kg, sacco da 25 kg.

Conservare in luogo asciutto e a temperatura inferiore a 25°C.

Ultimo aggiornamento: 22.04.2020 NL

**Mannonext Surlie GSH**

#manno

SCHEMA TECNICA

**Specifiche analitiche:**

Valori garantiti da CQ Vinext	
<b>Stato fisico</b>	colore beige chiaro
<b>pH</b>	6 (soluzione al 5%)
<b>Lieviti e. colli</b>	<50 ufc/g
<b>Salmonella</b>	<1 ufc/g
<b>Sostanza secca</b>	Assente (in 25 g)
<b>Umidità</b>	> 94%
	5%

DICHIARAZIONI E CONFORMITA'	
<b>Conformità a norme</b>	Reg. CE 606/2009 Codex OIV
<b>OGM</b>	Non contiene OGM, non proviene da OGM
<b>Allergeni</b>	Non contiene prodotti della lista contenente nell'allegato II del Reg CE 1169/2011
<b>Confezione</b>	Pacco da 1 kg, sacco da 25 kg. Confezioni conformi per il contatto con gli alimenti
<b>Origine del prodotto</b>	Prodotto nella zona UE

Data di scadenza e modalità d'uso e conservazione indicate sulle singole confezioni.

Vi invitiamo a contattare il nostro servizio tecnico per qualsiasi richiesta di approfondimento o per ulteriori informazioni.

I nostri tecnici rimangono a vostra disposizione per studiare insieme il migliore protocollo d'applicazione.

Servizio tecnico Vinext: [info@vinext.it](mailto:info@vinext.it); +39 335 1225521

Ultimo aggiornamento: 22.04.2020 NL

**vinext**<sup>®</sup> s.r.l.

Sede Operativa:

Viale dell'Industria, 1 • 37036 San Martino B. A. (VR)  
tel. + 39 045 85 81 990 • [info@vinext.it](mailto:info@vinext.it) • [www.vinext.it](http://www.vinext.it)

Sede Legale:

Stradone San Fermo, 26 • 37121 Verona (ITALY)  
Cod. Fisc./P.IVA: 04353750237 • Cap. Soc.: 50.000€