



vinext®

AVANGUARDIA ENOLOGICA

Mannonext Surlie

#manno

Preparato di scorze di lievito ricco in mannoproteine per l'affinamento di vini bianchi.

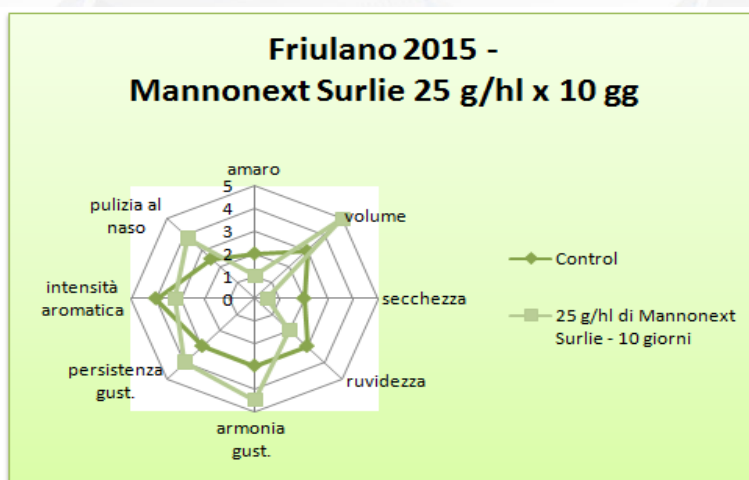
MannoNext Surlie – i vantaggi:

- Rilascio molto veloce di mannoproteine.
- Aumenta la percezione di rotondità e volume in bocca.
- Riduce l'instabilità proteica e tartarica.
- Esalta la sapidità e la persistenza gustativa in bocca.
- 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 – che cos'è:

Pareti cellulari del *Saccharomyces Cerevisiae* pre trattate con processi delicati utilizzando enzimi specifici a temperatura ottimale (45°). Questo trattamento scinde i glucani che tengono chelati le mannoproteine rendendoli facilmente solubili nel vino.

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



MannoNext Surlie – dosaggio e modalità d'uso:

5 – 30 g/hl su vini bianchi e rosati.

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

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

Ultimo aggiornamento: 22.04.2020 NL

vinext® s.r.l.

Sede Operativa:

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

Sede Legale:

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

Le informazioni citate sulla scheda corrispondono a quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze. L'utilizzatore è tenuto ad operare secondo la legislazione vigente nel rispetto delle norme di sicurezza e protezione vigente. Le indicazioni riportate non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato ed è altresì opportuno operare con prove preliminari.

Mannonext Surlie

#manno

SCHEMA TECNICA

Specifiche analitiche:

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

DICHIARAZIONI E CONFORMITA'	
Conformità a norme	Reg. CE 606/2009 Codex OIV Prodotto non certificato biologico ma ammesso per la produzione di vini biologici, se non è reperibile la versione bio (Reg. CE 203/2012)
OGM	Non contiene OGM, non proviene da OGM
Allergeni	Non contiene prodotti della lista contenente nell'allegato II del Reg CE 1169/2011
Confezione	Pacco da 1 kg, sacco da 25 kg. Confezioni conformi per il contatto con gli alimenti
Origine del prodotto	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; +39 335 1225521

Ultimo aggiornamento: 22.04.2020 NL

vinext[®] s.r.l.

Sede Operativa:

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

Sede Legale:

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