

MANNOCOMPLEXE



Czysta mannoproteina dla stabilizacji i krągłości wina.

Przyczynia się do poprawy stabilności winianów i białek w winie. Mannoproteina jest wytwarzana ze ścian komórkowych *Saccharomyces cerevisiae* w procesie autolizy enzymatycznej.

W skrócie:

- Produkt: czysta mannoproteina



- Zakres zastosowania: wszystkie rodzaje win białych i czerwonych
- Cel: działanie stabilizujące
- Cechy szczególne: mannoproteina ma działanie równoważące, które poprawia organoleptyczne postrzeganie alkoholu w winie
- Odczucie w ustach i złożoność czerwonego i białego wina są wzmożone bez zmiany pierwotnego charakteru wina.

Dawkowanie 5 - 30 g/100 L
Jednostka opakowania 0,5 kg

