

MANNO SPECIAL

Pure mannoproteine da lievito specifiche per l’affinamento dei vini

CARATTERISTICHE GENERALI

Hvin® Manno SPECIAL sono delle pure mannoproteine di lievito specificatamente indicate per l’affinamento dei vini bianchi, rosati e rossi. L’insieme delle mannoproteine naturalmente presenti in **Hvin® Manno SPECIAL**, rendono il vino più corposo, pieno, gradevole, sensorialmente completo e coinvolgente. Inoltre, proteggono il vino dalle ossidazioni, oltre a contribuire all’inibizione delle precipitazioni tartariche.

Le specialità della gamma **Hvin® Manno** rappresentano una proposta tecnologica moderna, sicura, rapida, economica ed efficace, volta ad ottenere risultati organolettici e qualitativi riscontrabili nei vini affinati con metodo tradizionale.

APPLICAZIONI

Hvin® Manno SPECIAL è una soluzione biotecnologica moderna, rapida ed efficace per ottenere risultati qualitativi ed organolettici riscontrabili nei vini affinati con metodo tradizionale.

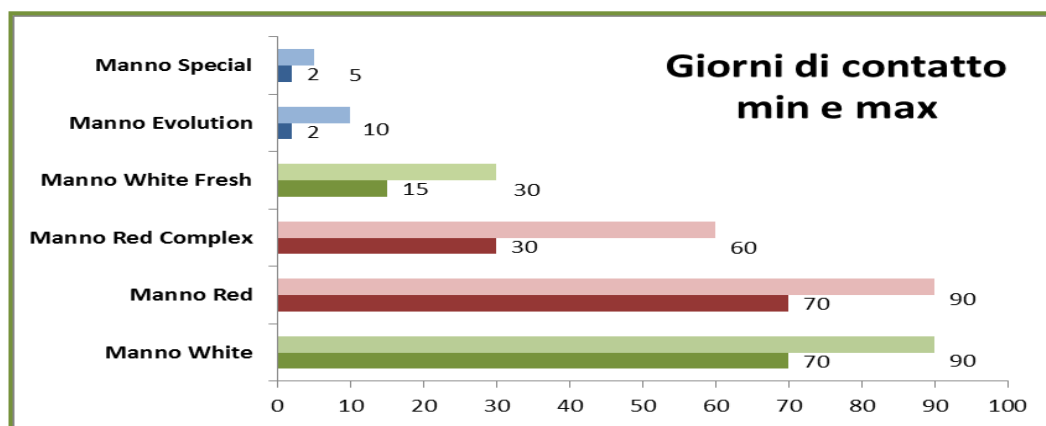
La magrezza, imperfezione riscontrabile nei vini, non deriva dalla carenza di glicerina ma dalla mancanza di polisaccaridi rilasciati dai lieviti. I tempi di lavoro sempre più veloci, i volumi dei serbatoi spesso insufficienti, l’attenzione sull’incidenza finanziaria per i lunghi tempi di sosta dei vini in cantina, il potenziale rischio di alterazioni biologiche e la comparsa di odori sgradevoli, spingono, talvolta, a velocizzare le lavorazioni di cantina a danno dell’affinamento dei vini.

DOSAGGIO

Vini Bianchi e Rosati	5 – 10 g/hL
Vini Rossi	10 – 20 g/hL

SPECIFICITÀ DI IMPIEGO DEI PRODOTTI HVIN® IN RELAZIONE ALLE FASI DI LAVORAZIONE DEI VINI

	Rossi	Bianchi Rosati	Fase vinificazione								Giorni di contatto	
			FA	AFF	FML	AFF	CH-ST	FIL	COR	IM		
Manno White		<input checked="" type="checkbox"/>										70 – 90
Manno White Fresh		<input checked="" type="checkbox"/>										15 – 30
Manno Red	<input checked="" type="checkbox"/>											70 – 90
Manno Red Complex	<input checked="" type="checkbox"/>											30 – 60
Manno Special	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>										2 – 5
Manno Evolution	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>										2 – 10



MODALITÀ D’USO

Pre-disperdere la quantità prevista di **Hvin® Manno Special** in un piccolo volume di vino, aggiungere all’intera massa facendo seguire un accurato rimontaggio o agitazione. Durante il periodo di trattamento della durata di 1 - 2 settimane, si consiglia di effettuare un rimontaggio o agitazione ogni 7 giorni.

CONFEZIONI

Sacchetto PE/AL	0,5 Kg
-----------------	---------------

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto, ben ventilato, non a diretto contatto con il pavimento e lontano da fonte di cattivi odori.

Confezione aperta: richiudere con accuratezza, conservare come sopra e consumare il prodotto entro un breve periodo.

NOTE

Prodotto per uso professionale e enologico

Non contiene ALLERGENI e OGM.

Conforme Al regolamento CE 606/09 e al CODEX OIV 09