



# MannoComplexe

Reines Mannoprotein für Stabilisierung und Abrundung

## Produkterläuterung

MannoComplexe ist ein Mannoprotein höchster Güte, das zur Verbesserung der Weinstein- und Eiweißstabilität im Wein beiträgt. Mannoprotein wird durch einen enzymatischen Autolyseprozess aus Hefezellwänden von *Saccharomyces cerevisiae* extrahiert.

Zulässig nach Verordnung (EG) 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Weitere Vorteile	<ul style="list-style-type: none"><li>• Im Wein wirken Mannoproteine harmonisierend und binden den vorhandenen Alkohol sensorisch besser ein.</li><li>• Mundgefühl und Komplexität von Rot- und Weißweinen werden erhöht, ohne den ursprünglichen Charakter des Weines zu verändern.</li></ul>
Empfohlen für	<ul style="list-style-type: none"><li>• Alle Rot- und Weißweine</li></ul>

## Dosage

Abhängig vom erwünschten Effekt beträgt die Dosage zwischen 5 und 30 g/100 L. Zur genauen Bestimmung der optimalen Dosage ist ein Vorversuch mit verschiedenen Anwendungsmengen zu empfehlen. MannoComplexe wird vor der Anwendung im Wein, in der 10fachen Menge Wasser angerührt. Nach der Zugabe zum Gesamtgebilde ist für eine gute Verteilung zu sorgen. Die Dosage erfolgt als Abschlussbehandlung im filtrierten und ausgeschönten Wein, mindestens 3 Tage vor der Endfiltration.

## Lagerung

Kühl, trocken und geruchsneutral lagern. Angebrochene Packungen dicht verschließen und schnell aufbrauchen.