

## SCHEDA TECNICA COMMERCIALE

**Miglioratore organolettico liquido, a discreto potere di aumento della struttura dei vini; rinforzante della stabilità tartarica e del colore.**

### Composizione:

L'ENOLEES MANNO L è un'equilibrata miscela liquida a base di mannoproteine, polisaccaridi vegetali e polisaccaridi parietali; stabilizzata con anidride solforosa (circa 0,5 %).

### Azione e principali proprietà enologiche:

L'ENOLEES MANNO L è un estratto parietale di lievito con discreta propensione al miglioramento delle caratteristiche sensoriali dei vini aumentandone la sensazione di morbidezza e di volume; rinforza l'effetto di altre specialità nei confronti delle precipitazioni tartariche e del colore.

Interessanti applicazioni sulla liqueur d'expédition di vini bianchi frizzanti/spumanti (che nel caso di aggiunta deve essere filtrata e rapidamente utilizzata).

Prima dell'utilizzo, è consigliato effettuare test preliminari di laboratorio al fine di simulare le dosi, l'adattabilità dei vini, le eventuali sinergie con altri prodotti, i dimensionamenti di filtrazione (nefelometrie, indici di filtrabilità), i livelli di efficacia ed apprezzarne il miglioramento organolettico; il tutto compatibilmente con le variabili di condizioni conservative e di temperatura a cui i vini verranno sottoposti. Le basse temperature (a partire da < 12°C) peggiorano gli indici di filtrabilità, a maggior ragione se su vini non ottimamente filtrabili.

### Modalità d'uso:

Aggiungere direttamente nel vino con l'ausilio di un dosatore in linea, dopo la filtrazione pre-imbottigliamento; oppure, aggiungere direttamente nel vino con un adeguato rimontaggio, un'ora prima della filtrazione finale.

### Dosi d'impiego:

Da 50 a 130 g/Hl.

### Conservazione:

In locali freschi ed asciutti, privi di odori, non a contatto con il suolo, nell'imballaggio originale integro e chiuso, nel limite della data di scadenza indicata sulla confezione.

### Confezionamento:

L'ENOLEES MANNO L è disponibile in confezioni da 25 kg.

PRODOTTO CONFORME ALLA LEGISLAZIONE IN VIGORE (Codice Enologico Internazionale).  
PER USO ENOLOGICO, PER USO ESCLUSIVAMENTE PROFESSIONALE

Le informazioni riportate nella presente scheda sono rispondenti allo stato attuale delle conoscenze, e non manlevano dall'uso corretto del prodotto e dal rispetto delle normative in termini di sicurezza, protezione personale ed inquinamento; inoltre sono valori medi basati su numerosi controlli forniti a scopo di informazione e consiglio. Non hanno alcun valore contrattuale.

