

 Izvlači najplemenitije delove taloga, dajući bogatstvo i stabilnost vašim vinima



SpringCell Manno

OPIS

Vinarska industrija zahteva puna i pitka vina koja se brzo mogu staviti na tržište. Fermentis je razvio SpringCell Manno, 100% polisaharidni proizvod kvasaca (glukani i rastvorljivi manoproteini) koji predstavlja najplemenitiji deo taloga.

OSOBINE

DOPRINOS STABILNOSTI I PUNOĆI

SpringCell Manno sadrži visoko rastvorljiv manoprotein, koji nije vezan za β -glukane čija je efikasnost u vinu trenutna. Ovi polisaharidi deluju na punoću i stabilnost vina tokom odležavanja na talogu.

OMEKŠAVANJE TANINA

Polisaharidi se vezuju za opore tanine koji ublažavaju oporost i daju punoću vinu.

STABILIZACIJA CRVENE BOJE

Polisaharidi kvasaca omogućavaju dugotrajnu stabilizaciju kompleksa tanina i antocijana.

STABILIZACIJA VINA

SpringCell Manno obogaćuje vino zaštitnim koloidima (manoproteini). U meri u kojoj su prisutni u vinu, ovi polisaharidi sprečavaju kristalizaciju tartarata.

PREVENCIJA GUBITAKA UKUSA

SpringCell Manno može poslužiti kao zamena za fini talog, čime se izbegava formiranje reduktivnih formi (H_2S) proizvedenim kasnije tokom starenja vina. Ova zamena takođe sprečava razvoj nepoželjnih mikroorganizama sadržanim u prirodnom talogu.

UPOTREBA

- Za bela vina sa lošom strukturom
- Za crvena vina od taninskih i jako obojenih sorti grožđa
- Za bilo koju vrstu vina sa finim talozima

The obvious choice for beverage fermentation    

DOZIRANJE

Dodavanje **SpringCell Manno** preporučuje se na početku odležavanja:

Crvena vina: 20-40 g/hl

Bela vina: 10-30 g/hl

Rastvoriti **SpringCell Manno** u minimalnoj količini vode.

Upozorenje:

Ovaj proizvod nije potpuno rastvorljiv.

SpringCell Manno opne kvasaca su namenjene za upotrebu do maksimalno 40g/hl prema evropskom zakonodavstvu.

SASTAV u g%g proizvoda (indikativne vrednosti)

Suve materije:	> 94%
Ukupno azota:	1.4-3.0%
Ukupno polisaharida:	42-56%
Mineralne materije:	2.5-5.5%

PAKOVANJE

Kutija od 16 vakuum pakovanih kesica od 500g svaka (Ukupna neto težina: 8kg)

GARANCIJA

Zbog toga što sadrži ćelijske zidove kvasaca, **SpringCell Manno** je vakuumski pakovan kako bi se izbeglo bilo kakvo organoleptičko odstupanje usled oksidacije. Fermentis® garantuje optimalno skladištenje ovog proizvoda tokom 3 godine u originalnoj ambalaži pri maksimalnoj temperaturi od 20 ° C i na suvom mestu.

Fermentis® garantuje da je proizvod u skladu sa Međunarodnim enološkim kodeksom sve do datuma "najbolje upotrebiti do" u uslovima skladištenja pomenutim gore.

Fermentis® sredstva i funkcionalni proizvodi se proizvode isključivo iz prirodno proizvedenih kvasaca. Veštine" znati kako" Lesaffre grupe garantuju krajnjim korisnicima, proizvode visokih performansi u skladu sa modernim enološkim aplikacijama.

Podaci sadržani u ovom tehničkom listu su tačna transkripcija našeg znanja o proizvodu na navedeni datum. Oni su ekskluzivna svojina Fermentis®-divizije S.I.Lesaffre. Odgovornost je da se uverite da je upotreba ovog proizvoda u skladu sa zakonom.