

## SCHEDA TECNICA : MANNO'SENSE®

### FORMULAZIONE

MANNO'SENSE® è una soluzione di mannoproteine pure specifiche per le pareti del lievito *Saccharomyces Cerevisiae*, ricche di peptidi sapidi. Contiene solfiti (E220).

### CAMPO DI APPLICAZIONE

Manno'Sense® è ottenuto da mannoproteine altamente purificate appositamente selezionate per migliorare la stabilità colloidale (partecipazione alla stabilizzazione tartarica). In forma liquida e ad azione istantanea, Manno'Sense rispetta la freschezza e il fruttato del vino.

### DOSAGGI RACCOMANDATI

I dosaggi qui sotto sono dati a titolo puramente indicativo, la quantità ottimale sarà determinata sulla base di prove in laboratorio o su consiglio del vostro enologo.

Vini bianco o rosato : da 2,5 a 10cl/hl.

Vino rosso : da 5 a 15cl/hl

### MODO D'USO

Utilizzare su vini pre-imbottigliamento (dopo chiarifica, travaso, assemblaggio, stabilizzazione proteica e del colore, pre-filtrazione). Incorporare direttamente al vino da trattare, almeno 24 ore prima dell'imbottigliamento ed effettuare una buona omogeneizzazione. In seguito, non realizzare nessun altro trattamento, ad eccezione degli aggiustamenti di stabilizzanti (SO<sub>2</sub>, acido ascorbico, gomma arabica) durante l'imbottigliamento.

### SPECIFICHE

FISICI	
Aspetto e colore	Liquido brunoastro
Densità	1080 g/L +/- 10
Estratto secco	≥ 20%
Ceneri	<8%
CHIMICI	
SO <sub>2</sub> (E220)	2,25 g/L +/- 0,25
pH	3 +/-0,3
Mannoproteine	20%
Polisaccaridi	>600 g/kg

LIMITE	
Piombo	< 5 mg/kg
Mercurio	< 0.15 mg/kg
Arsenico	< 1mg/kg
Cadmio	< 0.5 mg/kg
MICROBIOLOGICHE	
Germi mesofili aerobi	< 10 <sup>4</sup> /g
Coliformi	< 10 UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i> /g	Absence
<i>Salmonelle</i>	Abs/25g
<i>Escherichia coli</i>	Abs/25g

### CONSERVAZIONE

Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore.

Rispettare la DLUO (data di scadenza) scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

### CONFEZIONI

Taniche da 1lt (cartone da 5.5kg) o 5 lt (cartone da 16.5kg).



LG/22-09-2020

Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°606/2009 (e le sue modifiche).