

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Manno liquide

COMPOSITION :
MANNOPROTÉINE, ACIDE MÉTATATRIQUE, SO₂

Stabilisation tatrique du vin, complexant de la matière colloïdale

- ▶ Amélioration de la sensation de souplesse et de rondeur en bouche
- ▶ Harmonisation du profil aromatique : enrobe les points rugeux des tanins

Caractéristiques physiques

Aspect : liquide
Couleur : marron

Conformité

Produit conforme au codex œnologique international et aux réglementations en vigueur.

Doses et mode d'emploi

Vins blancs : 1 - 5 g/hl
Vins rouges : 3 - 10 g/hl

Attention : 120 g/hl de Manno liquide apportent 40 g/hl de mannoprotéines (limite légale), 1 mg/l de SO₂ et 2 mg/l d'acide métatatrique.

- Incorporer directement dans le vin.
- Utilisation optimale en élevage et dans les phases précédents l'embouteillage.

Analyse physico-chimique

Alpha mannans	(%)	> 50
1,6 Bêtaglucans	(%)	< 8
pH		3,5-5
Densité	(g/L)	> 1,100

Aspects réglementaires

Dose maximale légale autorisée : **40 g/hl**.

Alimentarité

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le respect des règles d'utilisation.

Conditionnement et stockage

Bidon de 1Kg

Conserver dans un endroit frais et à une température comprise entre 5 et 15°C.

LES INFORMATIONS DE CETTE FICHE TECHNIQUE CORRESPONDENT À L'ÉTAT ACTUEL DE NOS CONNAISSANCES ET SONT DONNÉES À TITRE INDICATIF SANS ENGAGEMENT OU GARANTIE. LE PRODUIT DOIT ÊTRE UTILISÉ CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR.



soufflet
vigne

Vinextase® - une marque de Soufflet Vigne
Le Pont Rouge RN6 - CS 20125 - LIMAS
69654 VILLEFRANCHE SUR SAONE Cedex
Tel. 04 74 65 31 04 - www.vinextase.com

FICHE TECHNIQUE MISE
À JOUR : 31/03/2017