



# MANNONSENSE

## MIGLIORA LE SENSAZIONI DI MORBIDEZZA E SAPIDITÀ

### ENOVYS srl

Via Venezia 74  
37019 Peschiera d/G (VR)

P. IVA 04458180231

info@enovys.com

+39 3517130166

oenosrl enovys.com

### Applicazioni

Preparato specifico a base di mannoproteine, messo a punto per l'utilizzo in affinamento e pre-confezionamento, permette di esprimere in maniera completa le sensazioni legate alla morbidezza ed alla sapidità del vino, migliorando inoltre la lunghezza e la persistenza in bocca.

I principali vantaggi sono:

- Evidenzia le sensazioni legate alla morbidezza ed alla sapidità.
- Incrementa la persistenza in bocca.
- Maschera le sensazioni aggressive.
- Contribuisce a migliorare la stabilità tartarica.

### Composizione

Preparato a base di mannoproteine estratte da lievito *S. Cerevisiae* e polisaccaridi vegetali.

Caratteristiche:

- colore: giallo/beige
- odore: tipico di lievito
- solubilità in vino: completa al dosaggio raccomandato.

### Dosi

10 - 30 g/hl.

Per determinare la dose e valutare gli effetti sensoriali, è consigliabile effettuare dei test preventivi in laboratorio.

### Modalità d'impiego

Utilizzare Mannosense previa diluizione in 10 parti di acqua o vino, aggiungere alla massa da trattare ed omogeneizzare accuratamente.

Il trattamento nel vino può essere effettuato immediatamente prima dell'imbottigliamento.

Se il vino è destinato ad una filtrazione stretta, è preferibile aggiungere il prodotto 24 ore prima della filtrazione. L'utilizzo di Mannosense non riduce in maniera sensibile la filtrabilità, tuttavia nel caso di aggiunte in prossimità dell'imbottigliamento, si raccomanda di valutarne l'effetto su filtrabilità, stabilità proteica e colloidale del vino.

Attenzione: l'utilizzo contemporaneo di tannini ellagici o gallici molto reattivi potrebbe dare origine ad intorbidamento oppure alla formazione di precipitati.

### Condizionamento

Il prodotto è disponibile in confezioni da 0,5 kg.

### Conservazione

Conservare nella confezione originale, in un ambiente privo di odori, fresco ed asciutto. Dopo l'uso richiudere accuratamente le confezioni aperte.

### Classificazione e dichiarazioni

Per uso enologico, uso professionale. Conforme al Codice Enologico Internazionale.

Prodotto non certificato biologico, ma ammesso per la produzione di vini biologici, se non è reperibile la versione bio (Reg. CE 203/2012)

Termine minimo di conservazione: consultare etichetta.

Classificazione Sicurezza: /

Classificazione ADR: /

OGM: non contiene OGM, non proviene da OGM.

Allergeni: non contiene prodotti dell'all. III bis della direttiva 2000/13/CE modificata dalla direttiva 2007/68/CE.

Azienda con sistema di Gestione Qualità certificata secondo le Norme UNI EN ISO 9001

Scheda tecnica del 01/06/2020  
Rev 2

Cod. cf. 0,5 Kg 0043972464203

Le informazioni contenute in questo documento sono state verificate e ritenute corrette alla data di stampa, non sollevano in nessun caso l'utilizzatore dal rispetto della normativa vigente, delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo inappropriato del prodotto. Enovys srl si riserva il diritto di modificare le caratteristiche senza preavviso.

Tali informazioni vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia, in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del controllo di Enovys srl.