



# MannoComplexe

Sorgfältig ausgewähltes Hefezellwandpräparat, zur Verbesserung von Sensorik und Mundgefühl im Wein. Mundgefühl im Wein.

### Charakteristik:

MannoComplexe ist ein Hefezellwandpräparat höchster Güte.

### Oenologische Merkmale:

Mit MannoComplexe können leichte Geschmackskorrekturen oder ein abschließender Feinschliff im Premiumweinbereich durchgeführt werden. Die durch Autolyseprozesse freigesetzten Mannoproteine wirken harmonisierend und binden den vorhandenen Alkohol besser ein. Mundgefühl und Komplexität von Rot- und Weißweinen werden erhöht, ohne den ursprünglichen Charakter des Weines zu verändern.

Um die Qualität Ihrer Premiumweine zu bewahren, kann die Behandlung sehr schonend und ohne zusätzlichen Filtrationsschritt kurz vor der Endfiltration/Füllung durchgeführt werden.

### Dosage:

Abhängig vom erwünschten Effekt beträgt die Dosage zwischen 5 und 30 g/hl. Die gesetzlich maximal zulässige Höchstmenge beträgt 40 g/hl. Zur genauen Bestimmung der optimalen Dosage ist ein Vorversuch mit verschiedenen Anwendungsmengen zu empfehlen.

	frische Weissweine	kräftige Weissweine	Premium Weissweine	Rosé-Weine	leichte Rotweine	kräftige Rotweine	Premium Rotweine
MannoSoft	-	10-20 g/hl	10-20 g/hl	-	-	15-30 g/hl	15-30 g/hl

### Der Oenologe rät:

MannoComplexe wird vor der Anwendung im Wein, in der 5 bis 10fachen Menge Wasser angerührt. Nach der Zugabe zum Gesamtgebinde ist für eine gute Verteilung durch Mischen zu sorgen. Die Dosage erfolgt im Jungweinstadium. Ein Abstich oder ein zusätzlicher Filtrationsschritt vor der Endfiltration/Füllung ist nicht nötig.

### Verpackung:

0,5 kg Dose.

### Lagerung:

Kühl und trocken.