

Spezielle Aufbereitung von Hefezellwandpräparat und Polysacchariden, zur Verbesserung von Sensorik und Mundgefühl im Wein.

Charakteristik:

Spezielle Aufbereitung von Hefezellwandpräparat und Polysacchariden, zur Verbesserung von Sensorik und Mundgefühl im Wein.

Oenologische Merkmale:

Auf Grund des hohen Anteiles an freien Mannoproteinen werden Struktur und Sensorik der Weine deutlich verfeinert. Unharmonische Säure sowie störende Gerbstoffe treten in den Hintergrund und es entsteht ein nachhaltig verbesserter Geschmackseindruck.

Polysaccharide begünstigen die Bildung von stabilen Kolloidkomplexen mit adstringierenden Tanninen. Dadurch wird das Reaktionsvermögen der Tanninmoleküle mit Speichelproteinen reduziert und ihre adstringierende Wirkung gemindert.

Dosage:

Abhängig vom erwünschten Effekt beträgt die Dosage zwischen 5 und 30 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	5-20 g/hl	15-25 g/hl	-	10-20 g/hl	15-25 g/hl	15-30 g/hl	-

Der Oenologe rät:

MannoSoft wird vor der Anwendung im Wein, in der 5 bis 10fachen Menge Wasser angerührt. Nach der Zugabe zum Gesamtgebilde 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 lagern.