

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

Charakteristik:

MannoStructure ist eine Kombination aus hochreinem Hefezellwandpräparat, Polysacchariden und einem hochwertigen Eichenholztannin.

Oenologische Merkmale:

MannoStructure verbessert das Mundgefühl sowie die Struktur von Rotweinen, wobei Adstringenz und Säureeindruck gemindert werden. Harte Kanten und unreife Noten in Rotweinen werden abgerundet, schlanke Weine erhalten mehr Volumen und Struktur. Das Eichenholztannin verleiht Weinen eine weiche Struktur und setzt zusätzlich Geschmackskomponenten frei, die mit einem Ausbau im Barrique assoziiert werden können. Die Weine präsentieren sich finessenreicher und strukturierter.

Dosage:

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

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

Der Oenologe rät:

MannoStructure 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. Je nach Zusammensetzung des Weines, kann die Zugabe von MannoStructure eine leichte Trübung verursachen, die durch eine nachfolgende Filtration leicht zu entfernen ist.

Verpackung:

0,5 kg Dose.

Lagerung:

Kühl und trocken.