



IOC
Révétons votre différence

Mannolees

Hefezellwandprodukt

PRODUKTBESCHREIBUNG

Mannolees ist ein Hefezellwandprodukt (Mannoprotein Zubereitung), welches Weinsteinausfall verhindern kann. Darüber hinaus erhöht Mannolees die Mundfülle, Komplexität des behandelten Weines und wirkt harmonisierend.

ANWENDUNG

Mannolees kann während der gesamten Zeit des Weinausbaus eingesetzt werden. Aufgrund der Volllöslichkeit ist Mannolees für den Einsatz direkt vor der letzten Filtration geeignet.

DOSIERUNG

10 – 30 g/hl, je nach Vorversuch

In der 10-fachen Weinmenge vorlösen und dem Gesamtgebilde unter Rühren beigegeben.

LIEFERFORM

0,5 kg Packung

AUFBEWAHRUNG

Kühl und trocken lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen.

Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Unsere Produkte sind frei von GVO.

Version 01/2018

Alle Angaben basieren auf den aktuellen verfügbaren Daten und dem derzeitigen Stand des Wissens. Sie dienen Ihrer generellen Information. Wir schließen jedwede Gewährleistung und Haftungsfolgen für die Anwendung unserer Produkte aus. Für die ordnungsgemäße Anwendung ist alleinig der Anwender verantwortlich.

