

# Mannolees

## Mannoproteinzubereitung für den oenologischen Gebrauch

### Spezifikation

#### Physikalische Eigenschaften

Aussehen:	Pulver
Farbe:	beige
Geruch:	leicht nach Hefe
Löslichkeit (1g/l in demineralisiertem H <sub>2</sub> O)	vollständig
Trockensubstanz	> 94%

#### Chemische Eigenschaften

pH-Wert (1g/l in demineralisiertem H <sub>2</sub> O)	5,5 -6,5
Schwermetalle:	<30 ppm
Blei:	<5 ppm
Cadmium:	<1 ppm
Mercury:	<1 ppm
Arsen:	<3 ppm

#### Oenologische Anwendung

##### Zur Weinsteinstabilisierung

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 10fachen Weinmenge vorlösen und dem Gesamtgebilde unter rühren beigegeben.

#### Lagerung & Haltbarkeit

In der Originalverpackung bei Raumtemperatur (unter 25°C) in einem trockenen und geruchsneutralen Raum lagern.

Mindesthaltbarkeit: Ungeöffnet 24 Monate.

#### Verpackung

0,5 kg