



MANNOLEES™

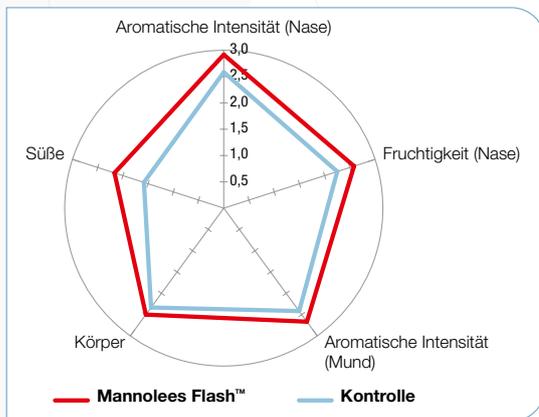
FLASH ⚡

Effizient für eine schnelle Harmonisierung der Weine

Beschreibung

Mannolees Flash™ ist eine flüssige Formulierung mit spezifischen Mannoproteinen und Polysacchariden von Weinhefe. Weinkonsumenten bevorzugen harmonische und gehaltvolle Weine mit ausgewogener Struktur, Frische und Vollmundigkeit. Mit der natürlichen Anwendung von Hefemannoproteinen gewinnt der Wein an Struktur und Vollmundigkeit, zusätzlich wird die Weinstabilisierung verbessert.

Anwendung und Ergebnisse



Durch die flüssige Formulierung lässt sich Mannolees Flash™ besonders einfach anwenden und trägt umgehend zur Weinqualität bei. Es steigert die Harmonie des Weins, in dem es zum Mundgefühl beiträgt, das Süßeempfinden erhöht und die Frucht des Weins in den Vordergrund stellt (Abbildung 1).

Mit Vorversuchen wird die optimale Dosierungsmenge von Mannolees Flash™ für die Erzielung des angestrebten Weinstiles umgehend ermittelt.

◀ **Abbildung 1: Einfluss von Mannolees Flash™ (50 ml/hl) auf Muscadet 2019 (Loire, Frankreich). Verkostung durch 10 professionelle Verkoster.**

Dosierung und Anwendung

- Empfohlene Dosierung: 20-150 ml/hl je nach Weinstil und Rebsorte.
- Zugabe von Mannolees Flash™ in 10-facher Weinmenge, anschließend Zugabe in Gesamtmenge und für gute Durchmischung sorgen.
- Mannolees Flash™ ist zu 100% löslich.
- Zugabe spätestens 24 Stunden vor Füllfiltration.

Verpackung und Lagerung

- 1L Behälter
- Lagerung bei Temperaturen unter 25°C

Vertrieben durch:

Die Informationen sind nach bestem Wissen und unseren Erkenntnissen gestaltet. Der Hersteller garantiert für die Qualität des Produktes. Dieses Datenblatt ist keine Garantie für individuelle Anwendungsergebnisse oder als Bedingung für den Verkauf des Produktes.

November 2020