



# MANNOLEES™

## Produktbeschreibung

MANNOLEES™ ist eine **spezielle Zubereitung** aus Hefezellwandprodukten **mit** einem interessanten Gehalt auch an spezifischen **Hefe-Mannoproteinen**.

Die mit MANNOLEES™ erzielte Verbesserung der Weinqualität (Kolloid-Struktur) trägt auch bei zur Verhinderung von Eiweiß- u. Weinsteinausfall. Die ausgewogene Formulierung und die sensorische-Qualität der organischen Hefekomponenten von MANNOLEES™ bewirken eine verbesserte sensorische Komplexität und Harmonie der behandelten Rot- und Weißweine.

## Anwendung & Dosierung

MANNOLEES™ kann zu jedem Zeitpunkt des Weinausbaues eingesetzt werden.

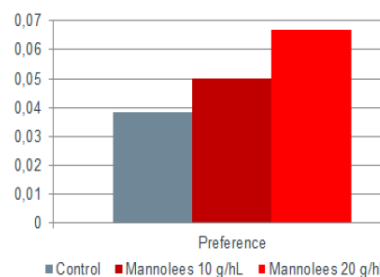
MANNOLEES™ ist vollkommen löslich und daher auch für die Anwendung bei den Weinen direkt vor der letzten Filtration geeignet.

Empf. Zugabe MANNOLEES™: **3 bis 30 g/hl**,  
je nach Vorversuch und organoleptischem Anspruch.

Die sensorische Wirkung unterschiedlicher Dosierungsmengen kann im Vorversuch sofort nach Beigabe von MANNOLEES™ im Wein verkostet werden.

MANNOLEES™ wird in der 10-fachen Weinmenge vorgelöst und gerührt; bei Zugabe für sehr gute Beimischung im Tank oder im Fass sorgen.

Test in Burgund: **Pinot Noir** 2012  
6 d Maischegärung, 13 % Vol, trocken;  
wiederholte Degustation, 10 Önologen,  
Präferenztest (1/Summe Gesamtwertung)



## Verpackung, Lagerung

Packungen zu 1 kg; den Inhalt angebrochener Packungen unverzüglich verwenden. Haltbarkeitsangabe auf der Packung; kühl und trocken in geruchsneutralem Raum lagern.

HS Code, Zolltarifnummer, Inaktivierte Hefe: 2102.20.19 .

Diese Angaben basieren auf aktuellem Wissensstand. Für die Produktqualität wird garantiert. Gewährleistungsanspruch besteht nicht, da auf die Anwendung im Einzelfall kein Einfluss möglich ist.