

Лучший осадок для баланса, насыщенности и стабильности Ваших вин



SpringCell Manno

ОПИСАНИЕ

Современная винная индустрия требует округлых и мягких вин, которые могут быть доступны на рынке в сжатые сроки. Fermentis разработал **SpringCell Manno**, **100% дрожжевой полисахарид** (глиуканы & растворимые маннопротеины), который представляет собой **благороднейшую часть осадка**.

СВОЙСТВА

ВКЛАД В ОКРУГЛОСТЬ И ОБЪЕМ

SpringCell Manno содержит **высокорастворимые маннопротеины, не связанные β-гликанами**, эффективность которых в вине мгновенна. Эти полисахариды тонко воздействуют на **объем и ощущение тела**, обычно привносимое во время выдержки на осадке.

СНИЖЕНИЕ ТЕРПКОСТИ

Полисахариды соединяются с наиболее вязкими танинами, что позволяет ослабить жесткость и **придать вину округлость**.

СТАБИЛИЗАЦИЯ КРАСНОГО ЦВЕТА

Дрожжевые полисахариды обеспечивают **длительную стабилизацию танинно-антоцианного комплекса**.

СТАБИЛИЗАЦИЯ ВИНА

SpringCell Manno привносит вину большее богатство в защитных коллоидах (маннопротеинах). При количествах, в которых они присутствуют в вине, эти полисахариды предотвращают кристаллизацию солей винной кислоты.

ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ПОРОКОВ

SpringCell Manno может **заменить собой обычный осадок**, тем самым избегая образование восстановленных нот, генерируемых образованием H₂S в момент выдержки. Эта замена также способствует предотвращению развития любых нежелательных микроорганизмов, содержащихся в природном осадке.

ПРИМЕНЕНИЕ

- Для **легких вин с плохой структурой**.
- Для красных вин из танинных и глубоко окрашенных сортов.
- Для **любого типа вина, в дополнение к осадку**.

The obvious choice for beverage fermentation    



ДОЗИРОВКИ

Добавление **SpringCell Manno** рекомендуется в начале выдержки

Красные: 20-40 г/гл

Белые: 10-30 г/гл

Растворите **SpringCell Manno** в минимально необходимом объеме воды.

Предупреждение:

Этот продукт не полностью растворим.

Использование дрожжевых оболочек SpringCell Manno подвергается ограничению в 40г/гл, в соответствии с европейским законодательством.

СОСТАВ (приблизительные значения)

Сухого вещества:	> 94%
Общий азот:	1.4-3.0%
Общие полисахариды:	42-56%
Минеральные вещества:	2.5-5.5%

УПАКОВКА

Картонный короб, содержащий 16 вакуумированных пакетом весом 500 г каждый (Вес коробки: 8кг)

ГАРАНТИИ

SpringCell Manno содержит оболочки дрожжевой клетки и поэтому упаковывается под вакуумом, во избежание возможных органолептических отклонений из-за окисления. Fermentis® гарантирует оптимальный срок хранения продукта 3 года в оригинальной упаковке при максимальной температуре 20 °C в сухом помещении.

Fermentis® гарантирует соответствие продукта Международному Энологическому Кодексу до окончания срока годности в указанных ранее условиях.

Ферментационные средства и функциональные продукты Fermentis® произведены исключительно из натуральных дрожжевых продуктов. Hou-Xay Lesaffre group гарантируют конечным потребителям высокоэффективные продукты, соответствующие всем требованиям практического применения в современной энологии