



PARA UM RÁPIDO EQUILÍBRIO

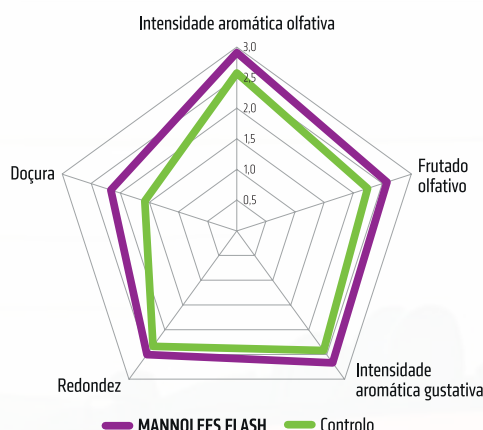
MANNOLEES FLASH™ É UMA FORMULAÇÃO LÍQUIDA DE MANOPROTEÍNAS OBTIDAS DE LEVEDURAS ESPECÍFICAS (*SACCHAROMYCES CEREVISIAE*) E POLISSACÁRIDOS VEGETAIS.

ATUALMENTE OS CONSUMIDORES PROCURAM VINHOS SUAVES E REDONDOS. O EQUILÍBRIO ENTRE A DOÇURA, ESTRUTURA E ADSTRINGÊNCIA É UM FATOR CHAVE. NESTE CONTEXTO E CONSIDERANDO O POTENCIAL DA CONTRIBUIÇÃO DAS LEVEDURAS ALÉM DA FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA (INCLUINDO O ESTÁGIO EM BORRAS FINAS), FOI ESTUDADO E VALIDADO O IMPACTO DAS MANOPROTEÍNAS NA DOÇURA DO VINHO. ALÉM DISSO AS MANOPROTEÍNAS CONTRIBUEM PARA A ESTABILIDADE TARTÁRICA E PROTEICA DOS VINHOS.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

MANNOLEES FLASH™ é uma formulação líquida que se dissolve instantaneamente no vinho. Contribui para o equilíbrio do vinho e aumenta a percepção gustativa e a redondez.

MANNOLEES FLASH™ aumenta a percepção da doçura, realça a intensidade aromática (notas frutadas) e contribui para o equilíbrio do vinho. A dosagem ideal depende da “matrix” do vinho. Recomendamos a realização de ensaios prévios com diferentes doses de modo a obter o impacto desejado.



Efeito da adição de **MANNOLEES FLASH** (50 mL/hL) em vinho Muscadet do Vale do Loire, França, 2019. Paineis de prova com 10 profissionais.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 20 a 150 mL/hL dependendo do vinho a tratar.

1. Diluir o **MANNOLEES FLASH™** em vinho na proporção de 1L para 10L.
1. Misturar até que a solução se apresente homogênea. **MANNOLEES FLASH** é 100% solúvel.
2. Incorporar a solução no vinho 24 horas antes da filtração que precede o engarrafamento.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1L

Conservar em local fresco e seco. Após abertura utilizar rapidamente.



ALERGÉNICOS: Sulfitos > 10mg/L expresso em SO₂. Ausência das restantes substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento CE 1169/2011.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.