

ANASTAB Mannopro

hochreines, lösliches Mannoprotein

PRODUKTINFO

ANASTAB Mannopro ist ein hochreines und sehr gut lösliches Mannoprotein. Gewonnen wird das Produkt aus Heferinden speziell selektionierter Hefen. Durch seine Molekülstruktur und spezielle Zusammensetzung unterstützt es die Weinsteinstabilisierung und gleichzeitig das Volumen des Weines. Die Dosagemenge muss immer im Vorversuch auch sensorisch überprüft werden, um die Wirkung der Behandlung zuverlässig abschätzen zu können. Ob der Effekt der Weinsteinstabilisierung ausreichend ist muss im Fachlabor überprüft werden.

VORZÜGE

- sofort löslich
- direkt filtrierbar
- Erhöhung des Volumens im Wein

ANWENDUNG

ANASTAB Mannopro dem Wein direkt zusetzen. Die Dosage beträgt 5 - 30 g/hl. Die Applikation kann in allen Weinstadien erfolgen. Es ist immer ein Vorversuch mit sensorischer Beurteilung vorzunehmen. Nach der Dosage ist eine Weinsteinstabilisierung mit Kälte und Kontaktweinstein nur noch eingeschränkt möglich. Zur Kontrolle der Weinsteinstabilität muss

die Sättigungstemperatur im Fachlabor ermittelt werden. Gegebenenfalls kann ANASATB Mannopro mit ANASTAB CMC, CMC Plus oder Metaweinsäure kombiniert werden.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- verbesserte Klärung
- Verbesserung der Weinsteinstabilität (kein sicherer Schutz)

VERPACKUNGSEINHEITEN

0,5 kg PE-Dose

10 x 0,5 kg im Karton

LAGERUNG

Kühl und trocken lagern. Anbruch dicht verschließen und rasch aufbrauchen.

SICHERHEIT & QUALITÄT

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

ZUSATZINFO

- GVO-STATUS: Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: keine
- VEGANSTATUS: für die vegane Weinbereitung geeignet.