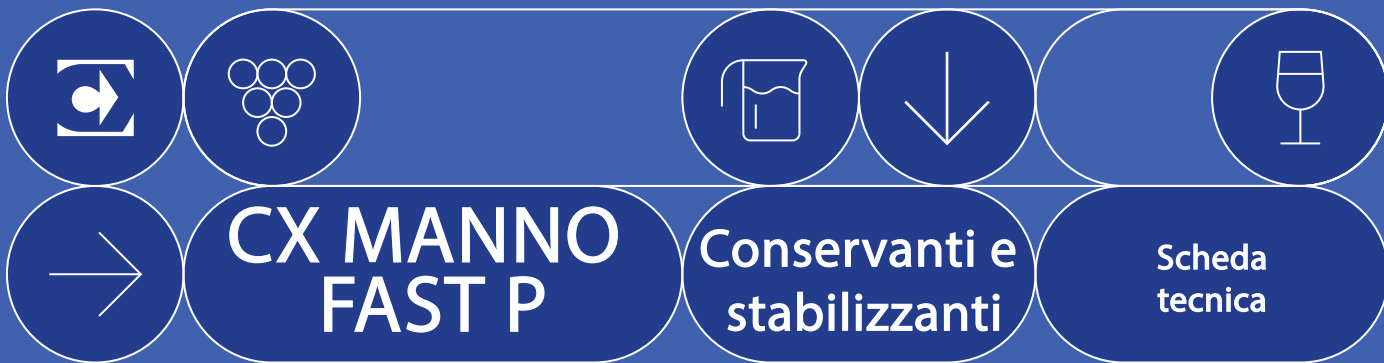




PACKAGING

Disponibile in confezioni da 0,5 kg.



COMPOSIZIONE

Mannoproteine in polvere.

Si dichiara che CX MANNO FAST P:

- non contiene OGM in accordo al Regolamento (CE) 1829/2003 e 1830/2003
- non contiene allergeni (allegato II del Regolamento UE 1169/2011)

PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: non pericoloso.

CARATTERISTICHE

MANNOPROTEINE PURE

CX MANNO FAST P è completamente solubile in vino, il suo utilizzo esalta la complessità e intensità aromatica.

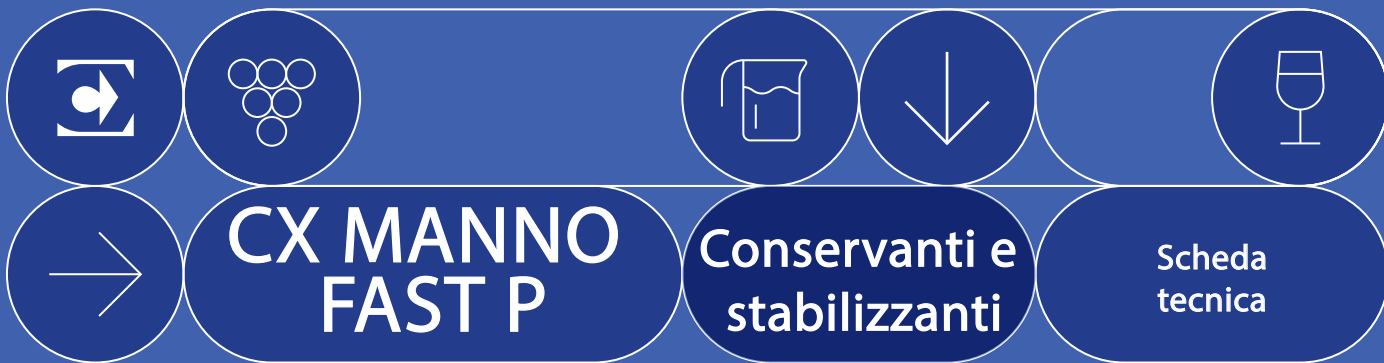
IMPIEGHI

CX MANNO FAST P può essere usato in affinamento ed immediatamente prima dell'imbottigliamento possibilmente su vino chiarificato, stabile e perfettamente limpido.

CX MANNO FAST P aiuta ad incrementare la stabilità colloidale dei vini, inoltre può essere utilizzata nei vini bianchi poco strutturati per esaltarne il volume, mentre nei vini rossi astringenti rende i tannini meno aggressivi.

Per l'impiego di CX MANNO FAST P attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

Scheda tecnica del 07.01.2025



MODALITÀ D'USO

Sciogliere accuratamente la quantità necessaria di CX MANNO FAST P in 50 parti di acqua e quindi aggiungere alla massa ed omogeneizzare. Non conservare il prodotto disciolto ma utilizzarlo nel giro di poche ore. Si raccomanda la filtrazione prima dell'imbottigliamento.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto ed al riparo dalla luce. Richiudere accuratamente le confezioni dopo l'uso.

DOSI

Da 1 a 10 g/hl per la produzione di vini bianchi, rosati e rossi;