

Descrição:

manoVANTAGE[®]PREMIUM é uma manoproteína 100% solúvel, altamente purificada, extraída de paredes celulares de *Saccharomyces cerevisiae*.

As manoproteínas estão naturalmente presentes nos vinhos que passam por uma etapa de *battonage*.

Graças à utilização de **manoVANTAGE[®]PREMIUM** em vinhos, é possível estabilizar inicialmente os compostos aromáticos presentes e melhorar a estabilidade da cor devido à combinação com os compostos fenólicos.

Permite ainda limitar o efeito *boisé* de madeira tostada e aumentar a suavidade do vinho, reduzir o amargor e adstringência, e melhorar estabilidade proteica.

manoVANTAGE[®]PREMIUM apresenta excelentes resultados em vinhos brancos com pouco volume de boca e em vinhos tintos com taninos agressivos.

manoVANTAGE[®]PREMIUM é um produto muito tecnológico para ser usado por indicação do enólogo que verifica a preparação de vinho e parâmetros tais como: turbidez, índice de filtração e tipo de filtração a usar.

A utilização de **manoVANTAGE[®]PREMIUM** no vinho, deverá ser o último tratamento a efetuar, imediatamente antes do engarrafamento.

Características físico-químicas:

Manoproteína: 100%.

Aplicação:

manoVANTAGE[®]PREMIUM pode ser dissolvida em água ou vinho numa proporção de 1:10. Agitar durante 15 a 20 minutos e adicionar ao vinho a tratar, garantindo uma boa homogeneização.

Para os vinhos não filtrados, **manoVANTAGE[®]PREMIUM** deve ser adicionado 24 horas antes do engarrafamento.

Recomenda-se a realização de ensaios laboratoriais de modo a determinar a dosagem mais adequada para obter o efeito pretendido.

Nota: **manoVANTAGE[®]PREMIUM** é muito higroscópico pelo que se recomenda manter sempre a embalagem bem fechada.

Embalagens:

manoVANTAGE[®]PREMIUM está disponível em embalagens de 250g.

Segurança Alimentar:

Produto isento de OGM.

Produto isento de alergénios de acordo com o Anexo II do Regulamento (UE) N°1169/2011.

Produto em conformidade com o Codex Enológico e o Regulamento (CE) n° 606/2009.

Produto não sujeito a radiação ionizante.

Nanomateriais - não foi produzido com recurso a nanotecnologia, não contendo nanomateriais, de acordo com o Regulamento (UE) n° 1169/2011.

Dosagem:

0.5 a 5 g/hL de vinho pronto para engarrafamento, no entanto, podem ser usadas doses mais elevadas em casos de falta de volume e elevada adstringência.

O limite legal é de 40 g/hL.

Armazenamento:

Manter **manoVANTAGE[®]PREMIUM** na sua embalagem original, em local fresco e seco afastado da luz direta do sol e ao abrigo da humidade.