



# manoVANTAGE® PERLAGE

Coadjuvante biotécnico para espumantes

- Ficha Técnica -

## Descrição:

O **manoVANTAGE® PERLAGE** contribui para o aumento da persistência aromática, da cremosidade e do volume de boca do vinho base, assim como reduz a adstringência e amargor, em caso de vinhos base espumante tinto.

O tanino presente na sua formulação permite, não só evitar fenómenos de oxidação, mas também obter vinhos mais brilhantes pela sua ação no processo de clarificação.

Pela sua composição, **manoVANTAGE® PERLAGE** permite obter espumantes com maior volume de boca, mais frescos e elegantes a nível aromático, e com maior persistência de espuma.

## Composição:

Levedura inativada rica em manoproteína

Tanino gálico.

## Aplicação:

Dissolver o **manoVANTAGE® PERLAGE** numa proporção de 1: 10 em vinho.

Aplicar na tiragem.

Não é aconselhada em espumantes com levedura encapsulada por causar uma ligeira turvação.

## Embalagens:

**manoVANTAGE® PERLAGE** está disponível em embalagens de 1kg.

## Dosagem:

5 - 10 g/hL

Recomenda-se a realização de ensaios prévios de modo a determinar a dosagem mais adequada ao fim pretendido.

## Segurança Alimentar:

Produto isento de OGM.

Produto isento de alergénios de acordo com o Anexo II do Regulamento (UE) nº1169/2011.

Produto em conformidade com o Códex Enológico e o Regulamento Delegado (UE) nº 934/2019.

Produto não sujeito a radiação ionizante.

Nanomateriais - não foi produzido com recurso a nanotecnologia, não contendo nanomateriais, de acordo com o Regulamento (UE) nº 1169/2011.

## Armazenamento:

Manter **manoVANTAGE® PERLAGE** na sua embalagem original, em local fresco e seco afastado da luz direta do sol. Após abertura da embalagem usar rapidamente.

SAI  
Rua Dr. José Bragança Tavares, 78/l  
4580-593 Paredes  
Tel/Fax: +351 255 783 066  
E-mail: sai@saienology.com

A informação contida nesta ficha técnica corresponde ao atual estado do conhecimento e experiência do fabricante pelo que o seu uso deve ser restrito à informação aqui presente.

Somente para uso profissional e enológico.

TTC188-B  
2020-10-15