



manoVANTAGE[®]FRESHMOUSSE

- Ficha Técnica -

Descrição:

manoVANTAGE[®]FRESHMOUSSE permite realçar a sensação de volume e frescura do vinho espumante já na fase final.

A sua aplicação no licor de expedição permite ainda ao Enólogo dar um toque final na frescura e aveludado, o que vai potenciar a qualidade final do vinho espumante.

Para além da sua riqueza em polissacáridos, **manoVANTAGE[®]FRESHMOUSSE** tem um elevado conteúdo em bases azotadas, que permitem realçar a frescura em boca, tão valorizada em vinhos espumantes de elevada qualidade.

A facilidade de aplicação, já na fase final da preparação dos vinhos espumantes (licor de expedição), aliada a sua dupla funcionalidade, cremosidade em boca e frescura, fazem com que **manoVANTAGE[®]FRESHMOUSSE** seja uma ferramenta enológica bastante interessante à disposição dos Enólogos.

Embalagens:

manoVANTAGE[®]FRESHMOUSSE 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^o1169/2011.

Produto em conformidade com o Códex Enológico e o Regulamento Delegado (UE) n^o 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) n^o 1169/2011.

Características físico-químicas:

Polissacáridos 100% solúveis.

Aplicação:

manoVANTAGE[®]FRESHMOUSSE pode ser dissolvido em água ou vinho numa proporção de 1:10, evitando a formação de grumos, e adiciona-se ao licor de expedição garantindo uma boa homogeneização.

manoVANTAGE[®]FRESHMOUSSE é autorizado pelo Codex Enológico.

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

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

Dosagem:

1-5 g/hL (licor de expedição)

O limite legal é de 40g/hL.

Armazenamento:

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

SAI
Parque Industrial de Parada/ Baltar
Rua B, Lote 18
4585-013 Baltar
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.

TTC462-E
2022-04-27