

# MANNOPRED

---

## LA SOLUTION SIMPLE POUR STABILISER LES VINS

### COMPOSITION

MANNOPRED est une mannoprotéine produite à partir de parois de levures sélectionnées (Souche *Saccharomyces cerevisiae*).

### PROPRIETES

MANNOPRED participe à :

- la stabilisation des vins vis-à-vis des précipitations tartriques et protéiques,
- la stabilisation dans le temps des composés aromatiques et des polyphénols responsables de la couleur,
- la réduction de la sensation d'acidité et d'astringence.
- l'augmentation du volume en bouche, des sensations sapides et de la persistance aromatique.

### MODE D'EMPLOI

MANNOPRED doit être utilisé en contrôlant :

- la turbidité du vin traité,
- l'indice de colmatage et la sélection des médias filtrants ainsi que les conditions de filtration.

MANNOPRED doit être dilué à une température de 20 à 30°C dans 10 fois son poids d'eau ; l'ajouter au vin puis bien homogénéiser.

- Pour des vins filtrés : MANNOPRED doit être ajouté après la pré-filtration juste avant la filtration finale. Idéalement 24 à 48 heures avant la dernière filtration. MANNOPRED n'augmentera pas l'indice de colmatage de vins bien préparés.

- Pour des vins non filtrés : MANNOPRED doit être ajouté 24 à 48 heures avant l'embouteillage. Le vin peut ensuite être sulfité et mis en bouteille. C'est l'un des derniers traitements avant l'embouteillage.

### DOSES D'EMPLOI

5 à 40 g/hl en fonction des essais préalables.

### CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de contaminants, produits chimiques susceptibles de dégager des odeurs fortes.

### CONDITIONNEMENT

Pot PET de 500 g, cartons de 10 kg.

### CERTIFICATION

Le produit est Kasher Pareve.

**CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL**