

## Springcell Manno

### Opis:

SpringCell Manno został stworzony, aby umożliwić tworzenie pełnych i delikatnych win w stosunkowo krótkim czasie. Jest to preparat wytworzony w 100% z polisacharydów pochodzenia drożdżowego (glukany i rozpuszczalne mannoproteiny) pochodzących z najszlachetniejszej części osadu. Dzięki temu preparatowi można poprawić właściwości wina bazując na bezpiecznych produktach drożdżowych.

### Właściwości:

- Nadawanie pełni i krągłości:  
Springcell Manno zawiera wysokorozpuszczalne mannoproteiny niepowiązane z  $\beta$ -glukanami, których wpływ na wino jest błyskawiczny. Polisacharydy wpływają na wino nadając mu pełnię oraz krągłość smaku, którą wino zazwyczaj nabiera w trakcie leżakowania na osadzie.
- Obniżanie cierpkości wina:  
Polisacharydy zawarte w SpringCell Manno łączą się z najbardziej cierpkimi taninami, obniżając tym samym szorstkość wina i nadając mu krągłość.
- Stabilizacja koloru:  
Polisacharydy długotrwale stabilizują kompleksy taninowo-antocyjninowe.
- Stabilizacja wina:  
Springcell Manno dostarcza do wina ochronne koloidy (mannoproteiny). Zapobiegają one krystalizacji soli kwasu winnego tzw. powstawaniu kamienia winnego.
- Unikanie niekorzystnych zapachów:  
Springcell Manno z powodzeniem zastępuje naturalny osad, tym samym eliminuje ryzyko powstawania nut redukujących ( $H_2S$ ) w trakcie dojrzewania wina. Ta substytucja zapobiega również rozwojowi mikroorganizmów znajdujących się w naturalnym osadzie.

### Przeznaczenie:

- Do lekkich win z ubogą strukturą.
- Do win czerwonych z odmian bogatych w taniny i o mocnej barwie.
- Do wszystkich rodzajów wina jako dodatek wysokiej jakości osadu.

### Sposób użycia:

Dodać do wina na początku okresu starzenia. Należy rozpuścić Springcell Manno w minimalnej ilości wody i dodać do wina.

Uwaga: Produkt nie jest w pełni rozpuszczalny. Zgodnie z europejskim prawodawstwem SpringCell Manno podlega limitowi użycia 40 g/hl.

### Dawkowanie:

Wina czerwone 20-40 g/hl.

Wina białe 10-30 g/hl.

### Przechowywanie:

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.