



OenoMan HQ

Coadiuvante per l'affinamento dei vini

OenoMan HQ è un preparato a base di mannoproteine totalmente idrosolubili.

Composizione: mannoproteine in purezza appositamente selezionate.

Gli effetti positivi delle mannoproteine nei confronti del gusto e della stabilità del vino sono ormai noti.

Caratteristiche:

Utilizzando OenoMan HQ otteniamo un miglioramento organolettico ed una maggiore stabilità tartarica dei vini trattati.

OenoMan HQ interviene sulla struttura e sulla stabilità del vino, grazie al considerevole apporto di mannoproteine provenienti da pareti cellulari di lievito.

Dosi e modalità d'uso:

0,5-10 g/hl a seconda del tipo di vino, aggiungere in affinamento oppure subito prima della microfiltrazione finale, all'imbottigliamento.

Conservazione:

conservare in luogo fresco e asciutto