

Mannoproteine Naturali Purissime

Maxyeast® Cruman si ottiene dalle pareti cellulari del lievito. Prodotto tramite un processo biotecnologico a cui vengono sottoposte le pareti cellulari di un ceppo specifico di lievito selezionato (*Saccharomyces cerevisiae*) dando origine ad un prodotto che contiene mannoproteine naturali. Il suo utilizzo permette di incrementare le sostanze responsabili della rotondità e del corpo del vino. Ottimizza l'equilibrio delle componenti del vino e l'aspetto organolettico migliora notevolmente. Migliora la stabilità tartarica e proteica del vino. Maxyeast® Cruman trova impiego su tutti i vini, anche e soprattutto su vini con gradazione alcolica elevata. Trova il suo impiego durante la fermentazione, in affinamento, nelle fasi precedenti l'imbottigliamento e nella spumantizzazione (liqueur de tirage / liqueur d'expédition).

- Maxyeast® Cruman L2 Mannoproteine naturali purissime 20% in forma liquida

Dosi
2 - 30 g/hl (max 120 g/hl)

- Maxyeast® Cruman P6 Mannoproteine naturali purissime 60%

Dosi
1 - 10 g/hl (max 10 g/hl)

E' consigliabile il dosaggio almeno 15 gg prima dell'imbottigliamento. Attendere 2-3 giorni prima di eventuali filtrazioni.

Informazioni

- Il prodotto non è infiammabile. In caso di contatto con la pelle o con gli occhi, sciacquare accuratamente con acqua. A richiesta, è disponibile una Scheda Dati sulla Sicurezza dei Materiali. E' un prodotto conforme al CODEX OIV. E' un prodotto NO OGM

Confezione

- Maxyeast® Cruman è in confezioni da 1 Kg (Lt)
- Maxyeast® Cruman deve essere conservato al riparo dall'umidità e dal calore ad una temperatura compresa tra 5° C e 15° C (40°-60° F).

Scheda
Tecnica

Rev. : Mag-2017