

## FICHA TÉCNICA

# ENSIS MANO-X

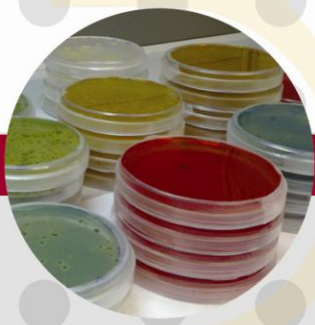
### Descripción:

**ENSIS MANO-X** es una manoproteína con un elevado grado de purificación. ENSIS MANO-X se extrae de las paredes celulares de una levadura tipo *Saccharomyces Cerevisiae*.

Su adición en vino favorece la estabilización de compuestos aromáticos y del color, y hace al vino más suave, al reducir la astringencia y el sabor amargo.

### Características:

- Obtención de vinos con más cuerpo y mejor estructurados, siendo al mismo tiempo respetuoso con las características organolépticas de mostos y vinos.
- Mejora la crianza y maduración de vinos elaborados.
- Mejora la estabilidad aromática y organoléptica.
- Absorción de ácidos grasos inhibidores de la fermentación.
- Estimula fermentaciones alcohólicas difíciles.
- Aumenta la cinética de multiplicación celular.
- Rápidamente soluble en el vino



### Dosis de empleo y forma de aplicación:

Dosis: 30-40 g/l

ENSIS MANO-X debe diluirse en 10 veces su peso en vino o agua (20-30°C). Al cabo de 15 minutos se añade al vino y se homogeneiza.

Añadir antes del embotellado, antes o después del filtrado.

### Almacenamiento y vida útil:

Almacenar en un lugar fresco, bien ventilado y exento de plagas. En estas condiciones la vida útil es de 12 meses.