

## Weinausbau MANNOLEES™ Blanc

### Hefeschönungsprodukt für Frische und Harmonie im Wein

**MANNOLEES Blanc ist eine Zubereitung aus Hefemannoproteinen. MANNOLEES Blanc kann im Weißwein und Roséwein zu jedem Zeitpunkt des Weinausbaus bis kurz vor der Weinabfüllung verwendet werden. Hefemannoproteine verhelfen den Weinen zu mehr Frische und reduzieren die Bitterkeit. Die Harmonie der Weine und das Mundgefühl werden erhöht und somit der sensorische Gesamteindruck gesteigert.**

Wirkung von Hefemannoproteinen auf die Frische und die Harmonie der Weine:

- die Bitterkeit wird reduziert
- die Gerbstoffe werden „ummantelt“
- die Frische und Länge der Weine werden erhöht
- das Mundgefühl (Mouthfeel) wird erhöht

Der Effekt, wenn MANNOLEES Blanc während des Weinausbaus zugegeben wird.

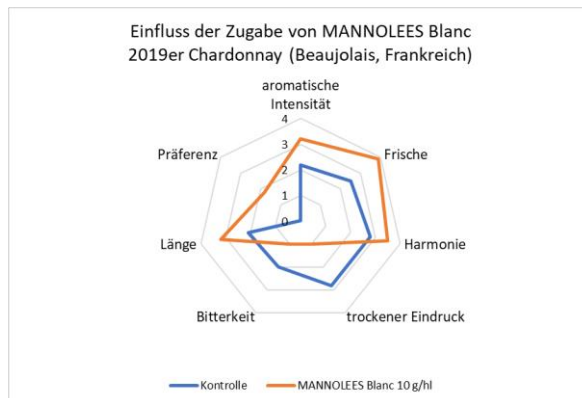


Abb.1: Einfluss der Zugabe von MANNOLEES Blanc (10 g/hl) auf einen 2019er Chardonnay (Beaujolais, Frankreich).

#### Anwendung

MANNOLEES Blanc kann während des gesamten Weinausbaus bis kurz vor der Abfüllfiltration verwendet werden. Die sehr gute Löslichkeit des Produktes ermöglicht dem Anwender im Vorversuch direkt die Dosagemengen zu bestimmen.

#### Dosage

MANNOLEES Blanc kann zu jedem Zeitpunkt des Ausbaus des Weines zugesetzt werden.

Einsatzzweck	Anwendungsmenge	
	Weißweine (g/hl)	Roséweine (g/hl)
Mouthfeel-Steigerung	3 - 5	4 - 8
Adstringierende Weine	10 - 30	10 - 20

#### Sicherheit

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch und fachgerechter Verarbeitung sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt.

Weitere Angaben zur Sicherheit entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt, welches Sie sich jederzeit aktuell auf unserer Homepage herunterladen können.

#### Lagerung

MANNOLEES Blanc ist in Alu-Beuteln abgepackt. Die Verpackung steht nicht unter Vakuum.

MANNOLEES Blanc kann bei unbeschädigter Verpackung kühl und trocken in geruchsneutralem Raum 2 Jahre gelagert werden.

Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrauchen.

## Lieferformen

MANNOLEES Blanc hat die Artikelnummer 96.115 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

0,5 kg	Alu-Beutel
20 x 0,5 kg	Alu-Beutel im Karton

## Geprüfte Qualität

MANNOLEES Blanc wird von Lallemand Inc. produziert und während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf gleichmäßig hohe Produktgüte überprüft. Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

*MANNOLEES™ ist eine Trademark von Lallemand Inc.*

### Nordamerika

44 Apple Street  
Tinton Falls, NJ 07724  
Gebührenfrei: 800 656-3344  
(nur innerhalb Nordamerikas)  
Tel.: +1 732 212-4700

### Europa/Afrika/Naher Osten

Auf der Heide 2  
53947 Nettersheim, Deutschland  
Tel.: +49 2486 809-0

Friedensstraße 41  
68804 Altlußheim, Deutschland  
Tel.: +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24  
55450 Langenlonsheim, Deutschland  
Tel.: +49 6704 204-0

### Großchina

No. 7, Lane 280,  
Linhong Road  
Changning District, 200335  
Shanghai, China  
Tel.: +86 21 5200-0099

### Asien-Pazifik

100G Pasir Panjang Road  
#07-08 Interlocal Centre  
Singapur 118523  
Tel.: +65 6825-1668

**Für weitere Informationen  
kontaktieren Sie uns per E-Mail unter  
[filtration@eaton.com](mailto:filtration@eaton.com) oder online  
unter [www.eaton.com/filtration](http://www.eaton.com/filtration)**

DE  
B 2.4.8.5.2  
02-2022

© 2022 Eaton. Alle Rechte vorbehalten. Sämtliche Handelsmarken und eingetragenen Warenzeichen sind Eigentum der jeweiligen Unternehmen. Sämtliche in diesem Prospekt enthaltenen Informationen und Empfehlungen hinsichtlich der Verwendung der hierin beschriebenen Produkte basieren auf Prüfungen, die als zuverlässig angesehen werden. Dennoch obliegt es der Verantwortung des Benutzers, die Eignung dieser Produkte für seine eigene Anwendung festzustellen. Da die konkrete Verwendung durch Dritte außerhalb unseres Einflussbereiches liegt, übernimmt Eaton keinerlei ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistung für die Auswirkungen einer solchen Verwendung oder die dadurch erzielbaren Ergebnisse. Eaton übernimmt keinerlei Haftung in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Produkte durch Dritte. Die hierin enthaltenen Informationen sind nicht als absolut vollständig anzusehen, da weitere Informationen notwendig oder wünschenswert sein können, falls spezifische oder außergewöhnliche Umstände vorliegen, beziehungsweise aufgrund von geltenden Gesetzen oder behördlichen Bestimmungen.



Powering Business Worldwide