

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

MANOPRO é um realçador natural de aromas natural, produzido a partir da parede celular de *Saccharomyces cerevisiae*. É um aglomerado em pó de coloração levemente castanho e completamente solúvel em água, assim como em todos os tipos de vinho.

CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

Manoproteína de levedura.

INDICAÇÃO

Melhora aromática e gustativa dos vinhos.

DOSES DE USO

5 a 50 g/hL (0,005 a 0,05%)

É recomendada a realização de um teste antes da aplicação do produto.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

em g por 100 g de MANOPRO	
Proteínas	Máx 30
Umidade	Máx 8
Cinzas	Máx 20
Carboidratos	Mín 36
pH (solução a 2%)	5-6

COMPONENTES INORGÂNICOS

Em mg por kg de MANOPRO	
Potássio (%)	0,50
Fósforo (%)	1,10
Magnésio (%)	0,15
Cálcio (%)	0,20
Zinco (mg/kg)	70,00

METAIS PESADOS

Em mg por kg de MANOPRO	
Chumbo	5
Arsênico	1
Mercúrio	0,15
Cádmio	0,5

EMBALAGEM

Saquinhos de 1kg, Caixas de 8kg.

ARMAZENAGEM

Recomenda-se armazenar em local seco e ventilado, livre de pragas e longe de produtos químicos e de forte odor.

CERTIFICAÇÕES

O produto possui certificação kosher-pareve, ISO 9001: 2008 e Halal