ManoPLUS

Manoproteínas purificadas.

CARACTERÍSTICAS

Mannoplus es manoproteína purificada, preparado para su aplicación directa en vino. Contiene entre 85-95% de manoproteínas solubles.

» Contribuye a las características sensoriales del vino, aportando densidad, sensación untuosa y cuerpo.

Pule los taninos agresivos, disminuyendo la astringencia excesiva. Lima la tanicidad excesiva de la madera.

» Devuelve el equilibrio ácido, al incrementar las sensaciones positivas en boca.

» Mejora la estabilidad tartárica, impidiendo la cristalización de las sales de ácido tartárico.

» Mejora la estabilidad proteica.

» Mejora la estabilidad de color, por formación de coloides protectores y complejos estables con los taninos.

»En segunda fermentación: incremento del volumen en boca y la persistencia de la espuma.

Debido a la intervención organoléptica de las manoproteínas, aporta untuosidad y aumenta considerablemente la sensación de volumen en boca.

Acción rápida sobre la sensación de volumen en boca. No aporta ningún registro aromático adicional al vino.

APLICACIÓN

Para vinos blancos y tintos. Aplicación en vino terminado, último tratamiento antes del embotellado.

» Para vinos que se desea filtrar: Mannoplus se añade al menos 24 horas antes de la última filtración. Mannoplus no aumenta apenas el índice de colmatación de los vinos bien preparados. Resulta innecesaria la microfiltración tras el tratamiento.

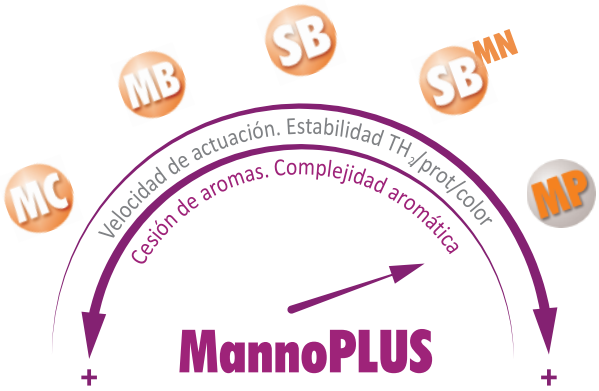
Se recomienda conocer el índice de colmatación previo al paso del vino por microfiltración.

» Para vinos que no se desea filtrar: añadir Mannoplus 24 horas antes del embotellado. Una vez añadido el vino puedes ser convenientemente sulfitado y embotellado.

» Para vinos espumosos: Aplicación junto con el licor de expedición.

COMPOSICIÓN

» Manoproteína purificada, extraída térmicamente de cortezas de levadura seleccionada *(Saccharomyces cerevisiae)*, separada de su fracción insoluble y secadas por atomización.



Aportación de preparados a base de polisacáridos y manoproteínas al perfil aromático del vino. Velocidad en cesión de compuestos sápidos, aporte de volumen e influencia en la estabilidad.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, S/N - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com

DOSIS

Vino terminado	
Vino tinto	**5-15 g/hl**
Vino blanco	**2-10 g/hl**
Vino espumoso	**2-10 g/hl**

MODO DE EMPLEO

Disolver 10 veces su peso en vino o agua a una temperatura de 20-30 ºC, esperar 15 minutos y añadir al depósito asegurando su perfecta homogeneización.

Vino espumoso:
Incorporar a cada botella con el licor de tiraje, realizar el degüelle de manera habitual.

El efecto depende de la dosis y características del vino.

ASPECTO FÍSICO

Polvo fino color marfil.

PRESENTACIÓN

Envase de 0,5kg.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

EP 663 (rev.4)

Humedad [%]	< 15
Cenizas [%]	< 8
Metales pesados [mg/kg]	< 30
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 0,15
As [mg/kg]	< 1
Cd [mg/kg]	< 0,5
Nitrógeno total [%]	5- 75
Aerobios mesófilos totales [UFC/g]	$< 10^4$
Coliformes totales [UFC/g]	< 10
Staphylococcus aureus [UFC/g]	AUSENCIA
Salmonella [UFC/25g]	AUSENCIA
E. coli [UFC/25g]	AUSENCIA
Bacterias lácticas [UFC/g]	$< 10^4$
Mohos [UFC/g]	< 50
Levaduras [UFC/g]	$< 10^2$

MODO DE CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 2 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2022/86.

La información detallada en la presente ficha técnica responde a nuestro conocimiento actual. la empresa no se responsabiliza del uso inadecuado ó fuera del marco legal de utilización del producto.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, S/N - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com