

## MannoPLUS ND

Manoproteína en solución acuosa al 20%

### CARACTERÍSTICAS

**MannoPLUS ND** es manoproteína purificada, en formato líquido, preparada para su aplicación directa en vino.

- » Contribuye a las características sensoriales del vino, aportando densidad, sensación untuosa y cuerpo.
- Pule los taninos agresivos, disminuyendo la astringencia. 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 ND se añade al menos 24 horas antes de la última filtración. MannoPLUS ND 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 ND 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 en solución acuosa al 20%, ácido cítrico monohidrato (E-330) y dióxido de azufre (E-220). (Contiene sulfitos: 2000-4000 ppm).



*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.*

## DOSIS

### Vino terminado

Vino tinto 25-75ml/hl

Vino blanco 10-50 ml/hl

Vino espumoso 10-50 ml/hl

## MODO DE EMPLEO

1. Puede ser aplicado directamente sobre el vino a tratar. Para facilitar la homogeneización se recomienda diluir el producto en 2-4 veces su volumen.

2. Añadir al volumen total preferentemente con bomba dosificadora. Asegurar la 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

Líquido color ámbar.

## PRESENTACIÓN

Garrafas de 0,5kg.

## PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

EP 665 (rev.0)

Residuo seco[%]	>20
Turbidez [NTU]	< 50
pH	2-4
SO <sub>2</sub>	2000- 2400
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 <sup>4</sup>
Coliformes totales [UFC/g]*	< 10
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]*	AUSENCIA
<i>Salmonella</i> [UFC/25g]*	AUSENCIA
<i>E. coli</i> [UFC/25g]*	AUSENCIA
Bacterias lácticas [UFC/g]*	< 10 <sup>4</sup>

(\*) Valor referido a materia prima seca.

## 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) 2019/934.