

MannoPLUS

Mannoprotéines purifiées.



CARACTÉRISTIQUES

Mannoplus est une mannoprotéine purifiée, conçue pour une application directe sur le vin. Elle contient 85 à 95% de mannoprotéines solubles.

- » Contribue aux caractéristiques organoleptiques du vin, en apportant de la densité, une sensation d'onctuosité et du volume en bouche.
- » Adoucit les tanins agressifs, diminue l'astringence excessive. Gomme la sécheresse excessive du bois.
- » Rééquilibre l'acidité, tout en augmentant les qualités positives en bouche.
- » Améliore la stabilité tartrique, empêchant la cristallisation des sels de l'acide tartrique.
- » Améliore la stabilité protéique.
- » Améliore la stabilité de la couleur, par la formation de colloïdes protecteurs et de complexes stables avec les anthocyanes.
- » Pour la prise de mousse: accroissement du volume en bouche et de la persistance de la mousse. Bulles plus fines et plus persistantes.

Les mannoprotéines apportent de l'onctuosité et augmentent considérablement la sensation de volume en bouche.

Action rapide sur les sensations de volume en bouche. Ne modifie pas le contenu aromatique original du vin.

APPLICATIONS

Pour vins blancs, rosés et rouges. Application sur vin fini, dernier traitement avant embouteillage.

- » Pour les vins destinés à la filtration: **Mannoplus** s'ajoute au moins 24 heures avant la dernière filtration. **Mannoplus** n'augmente pas l'indice de colmatage des vins bien préparés.

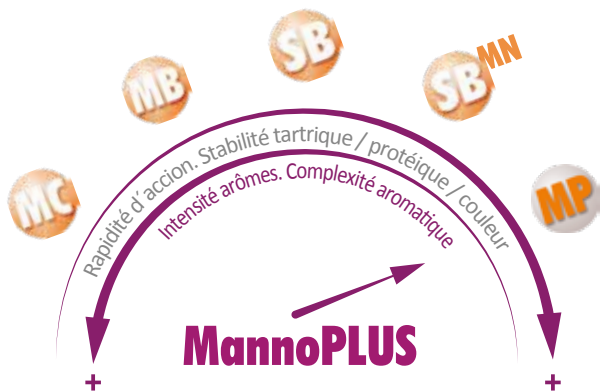
Il est recommandé de connaître l'indice de colmatage avant l'étape de microfiltration.

- » Pour les vins non destinés à la filtration : ajouter **Mannoplus** 24 heures avant l'embouteillage. Une fois ajouté, le vin doit être convenablement sulfité et embouteillé.

- » Pour les vins mousseux: application dans la liqueur de tirage.

COMPOSITION

- » Mannoprotéines purifiées, extraites thermiquement d'écorce de levures sélectionnées (*Saccharomyces cerevisiae*), séparées de leur fraction insoluble et séchées par atomisation.



Contribution de la préparation de polysaccharides et de mannoprotéines au profil aromatique du vin. Vitesse de cession de composés sapides, apport de volume, amélioration de la stabilité

DOSES

Vin fini

<i>Vin rouge</i>	5-15 g/hl
<i>Vin blanc et rose</i>	2-10 g/hl

Vino mousseux	2-10 g/hl
----------------------	------------------

MODE D'EMPLOI

Dissoudre dans 10 fois son poids en vin ou en eau à une température de 20-30°C, attendre 15 minutes puis ajouter à la cuve en assurant sa parfaite homogénéisation.

Vin mousseux :

Incorporer à chaque bouteille avec la liqueur de tirage, réaliser le dégorgement de manière habituelle.

Le résultat dépend de la dose et des caractéristiques du vin.

ASPECT PHYSIQUE

Poudre fine de couleur ivoire.

PRÉSENTATION

Sachets de 500 g

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES EP 663 (rev.4)

Humidité [%]	< 15
Cendres [%]	< 8
Métaux lourds [mg/kg]	< 30
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 0,15
As [mg/kg]	< 1
Cd [mg/kg]	< 0,5
Azote [%]	5- 75
Aérobies mésophiles totaux [UFC/g]	< 10 ⁴
Coliformes totaux [UFC/g]	< 10
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Absence
<i>Salmonella</i> [UFC/25g]	Absence
<i>E. coli</i> [UFC/25g]	Absence
Bactéries lactiques [UFC/g]	< 10 ⁴
Moisissures [UFC/g]	< 50
Levures [UFC/g]	< 10 ²

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine dans un lieu frais et sec, exempt d'odeurs.

Utiliser rapidement après ouverture.

Date limite d'utilisation optimale: 3 ans à partir de l'emballage.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement (UE) 2019/934.