

MannoPLUS

Mannoproteine purificate.



CARATTERISTICHE

Mannoplus è una mannoproteina purificata, preparata per essere applicata direttamente nel vino. Contiene l'85-95% di mannoproteine solubili.

- Contribuisce alle caratteristiche sensoriali del vino, apportando densità, sensazione untuosa e corposità.
- Smussa i tannini aggressivi, diminuendo l'eccessiva astringenza. Attenua l'eccessiva tannicità del legno.
- Ristabilisce l'equilibrio acido, incrementando le sensazioni positive in bocca.
- Migliora la stabilità tartarica, impedendo la cristallizzazione dei sali di acido tartarico.
- Migliora la stabilità proteica.
- Migliora la stabilità del colore, attraverso la formazione di colloidali protettori e complessi stabili con i tannini.
- In seconda fermentazione: incremento del volume in bocca e della persistenza della spuma.

Grazie all'intervento organolettico delle mannoproteine, apporta untuosità e aumenta considerevolmente la sensazione di volume in bocca.

Azione veloce sulla sensazione di volume in bocca. **Non conferisce nessun registro aromatico supplementare al vino.**

APPLICAZIONE

Per vini bianchi e rossi. Applicazione in vino terminato, ultimo trattamento prima di imbottigliare.

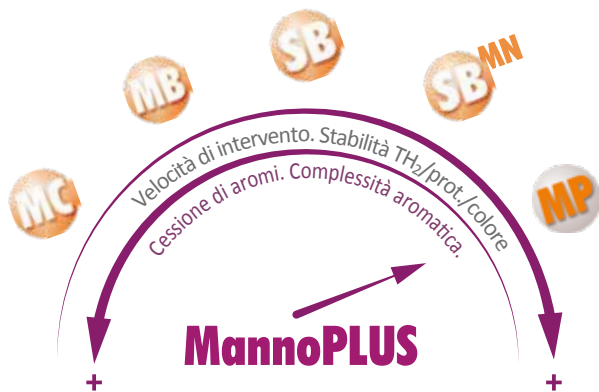
- Per vini che si voglia filtrare: Mannoplus si aggiunge per lo meno 24 ore prima dell'ultimo filtraggio. Mannoplus quasi non aumenta l'indice di colmatazione dei vini ben preparati. Risulta superfluo il microfiltraggio dopo il trattamento.

Si raccomanda di conoscere l'indice di colmatazione del vino prima del passaggio di questo attraverso la microfiltrazione.

- Per vino che non si voglia filtrare: aggiungere Mannoplus 24 ore prima di imbottigliare. Una volta aggiunto, il vino può essere convenientemente solfitato e imbottigliato.
- Per vini spumanti: Applicazione unitamente allo sciroppo zuccherino (liqueur d'expédition).

COMPOSIZIONE

- Mannoproteina purificata, estratta con trattamento termico dalle scorze di lievito selezionato (*Saccharomyces cerevisiae*), separata dalla sua frazione insolubile ed essiccata per mezzo di atomizzazione.



Apporto di preparati a base di polisaccaridi e mannoproteine al profilo aromatico del vino. Velocità nella cessione di composti sapidi, apporto di volume e influenza sulla stabilità.

DOSE

Vino finito

Vino rosso 5-15 g/hl

Vino bianco 2-10 g/hl

Vino spumante 2-10 g/hl

MODALITA' DI UTILIZZO

Sciogliere 10 volte il suo peso in vino o acqua ad una temperatura di 20-30°C; attendere 15 minuti ed aggiungere alla cisterna garantendone una perfetta omogeneizzazione.

Vino spumante:

Aggiungere ad ogni bottiglia con lo sciroppo zuccherino, realizzare la sboccatura come di consueto.

Il tempo di attuazione dipende dalla dose e dalle caratteristiche del vino.

ASPETTO FISICO

Polvere fine di color avorio.

PRESENTAZIONE

Confezione da 500 g

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

EP 663 (rev.4)

Umidità [%]	< 15
Ceneri [%]	< 8
Metalli pesanti [mg/kg]	< 30
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 0,15
As [mg/kg]	< 1
Cd [mg/kg]	< 0,5
Azoto totale [%]	5- 75
Totale mesofili aerobi [UFC/g]	< 10 ³
Coliformi totali [UFC/g]	< 10
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	ASSENZA
<i>Salmonella</i> [UFC/g]	ASSENZA
E. coli [UFC/g]	ASSENZA
Batteri lattici [UFC/g]	< 10 ³
Muffe [UFC/g]	< 50
Lieviti [UFC/g]	< 10 ²

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originaria in luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente prima di: 2 anni dalla confezione.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.