

# MannoCrom

Estrutura e estabilidade em vinhos tintos



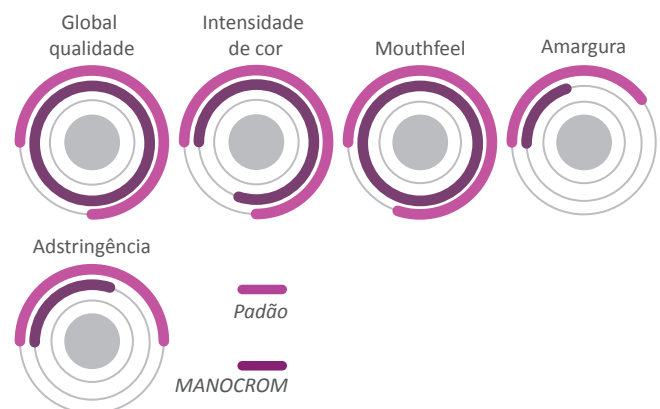
## CARACTERÍSTICAS

**Mannocrom** é um preparado à base de leveduras inativas e tanino proantocianidino, rico em manoproteínas com ação estruturante e estabilizante das qualidades cromáticas de vinhos tintos.

» As leveduras inativas são fonte de polissacáridos e manoproteínas que participam na proteção coloidal da fração polifenólica, evitando precipitações de matéria corante.

» Contribui para melhorar as características sensoriais do vinho, polindo os taninos agressivos, diminuindo a adstringência e incrementando as sensações de corpo e volume em boca.

» O aumento de prociadinas (tanino proantocianidino) reacciona com as antocianas formando uniões muito estáveis. Consegue-se melhorar a estabilidade de cor e a sua evolução no tempo.



## APLICAÇÃO

Elaboração de vinhos tintos onde se deseje um aumento da estabilidade da matéria corante e uma maior suavidade tánica.

» **Maceração fermentativa.** A presença de polissacáridos e taninos reativos durante o processo de extração de polifenóis da película da uva permite a sua polimerização precoce.

» Pelo seu conteúdo em leveduras inativas, **Mannocrom**, é um excelente nutriente de fermentação, aportando aminoácidos, vitaminas e minerais.

Recomenda-se a aplicação de MannoCrom ao início da maceração para que a formação de complexos polissacárido-fração corante comece o mais cedo possível.

Decorridas as primeiras fases de maceração, há menos polifenóis disponíveis para a formação de complexos estáveis com polissacáridos.



Fornecimento de preparações a base de polissacáridos e manoproteínas ao perfil aromático do vinho. Velocidade na atribuição de compostos aromatizantes, aumento de volume e influencia na estabilidade.

## COMPOSIÇÃO

» Leveduras inativas (*Saccharomyces cerevisiae*). Cepa específica seleccionada pela sua elevada cedência de polissacáridos e escassa aderência à fração polifenólica. Inativada por calor.

» Tanino condensado (proantocianidinas): contém tanino de gráinha de uva.

## DOSES

Mosto 15-35 g/hl

Dose máxima autorizada 55 g/hl

## MODO DE UTILIZAÇÃO

1.- Suspender em 10 vezes o seu peso em água (a temperatura ambiente) misturando mediante agitação moderada.

2.- Adicionar à uva esmagada ao princípio da maceração.

## ASPETO FÍSICO

Granulado cor creme.

## APRESENTAÇÃO

Embalagem de 1 kg.

## PROPRIEDADES FÍSICO QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

Cinzas [%]	<10
Humidade [%]	<8
Microorganismos totais [UFC/g]	<10 <sup>4</sup>
Leveduras viáveis [UFC/g]	<10 <sup>2</sup>

## CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem de origem em lugar fresco e seco, ausente de odores.

Una vez aberto deve utilizar-se o mais rápido possível.

Consumir de preferência antes de: 3 anos a partir da data de embalamento.

**RGSEAA: 31.00391/CR**

*Produto conforme com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento CE 606/2009.*