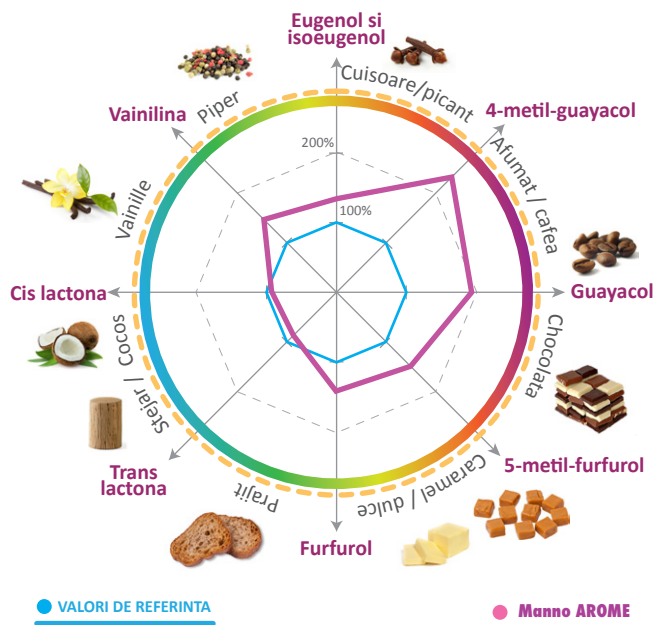


Manno AROME

Complexitate aromatica si structura in vinurile rosii



CARACTERISTICI

Manno Arome imprima note specifice de stejar prajit, imbunatatind complexitatea aromatica si structura incepand din faza de fermentare.

Este un produs pe baza de pereti celulari de drojdii si tanin elagic provenit din stejar selectionat. Combinarea manoproteinelor cu taninuri din stejar nobil confera o dubla actiune aromatica si de structura a caracteristicilor senzoriale ale vinurilor rosii.

Peretii celulari de drojdii sunt sursa de polizaharide si manoproteine ce ajuta la protectia coloidala a fractiei polifenolice, evitand precipitarea materiei colorante.

De asemenea, contribuie la formarea profilului sensorial al vinului, slefuind taninurile agresive, diminuand astringenta si imbunatatind senzatiile de corp si volum la degustare.

Aportul de tanin elagic de stejar imbunatateste calitatile senzoriale ale vinului, imprimand note elegante de vanilie, caramel si ciocolata.

Mai mult, taninurile din stejar, foarte reactive, se combina cu antocianii imbunatatind stabilitatea culorii si evolutia acestora in timp. De asemenea ofera protectie antioxidanta la inceputul macerarii.

APLICATII

La macerarea si fermentarea vinurilor rosii se doreste imbunatatirea complexitatii aromatice cu descriptori caracteristici stejarului prajit (ciocolata, vanilie, caramel, fructe uscate), stabilitatea materiei colorante si o mai buna suavitate tanica.

Proprietati:

- Imprima arome de stejar nobil cu descriptori caracteristici (cafea cu lapte, caramel, fructe uscate, prajit, ciocolata, vanilie) cu o buna integrare in compozitia vinului.
- Accentueaza notele varietale si fructate.
- Reduce senzatiile de astringenta si verde.
- Imbunatateste volumul si structura vinului.
- Stabilizeaza culoarea.
- Actiune antioxidanta.

Se recomanda aplicarea **Manno Arome** la inceputul macerarii pentru ca formarea complexilor polizaharide – fractii colorante sa inceapa cat mai repede, asigurand caracteristicile de volum si structura la degustare si integrarea aromelor caracteristice de stejar.

COMPOZITIE

- Pereti celulari de drojdie (*Saccharomyces cerevisiae*). Tulpina special selectionata pentru buna eliberare a polizaharidelor in solutie hidroalcoolica si aderenta scazuta la fractiunea polifenolica.
- Tanin din stejar prajit mediu plus, cu intensitate aromatica ridicata (cafea, ciocolata), fara a conferi astringenta.
- Taninul de stejar fara prajire ofera note dulci de vanilie, precum si structura la degustare, fara note de amareala.

DOZE

MUST/Struguri rosii	20-50 g/hl
---------------------	------------

Doza maxima admisa 55 g/hl.

MOD DE UTILIZARE

- 1.- A se dizolva in de 10 ori greutatea sa in apa (la temperatura mediului ambiant), omogenizand prin agitare moderata.
- 2.- A se adauga peste strugurii zdrobiti, la inceputul macerarii.

ASPECT FIZIC

Granule de culoare bej inchis.

AMBALARE

Ambalaj de 10 kg.

PROPRIETATI FIZICO – CHIMICE SI MICROBIOLOGICE

Cenusa [%]	< 8
Umiditate [%]	< 10
Microorganisme totale [UFC/g]	< 10 ⁴
Drojdie viabile [UFC/g]	< 10 ²

MOD DE CONSERVARE

A se conserva in ambalajul original, in loc uscat si racoros, fara mirosuri straine.

Odata deschis ambalajul, produsul trebuie utilizat cat mai repede posibil.

A se consuma de preferat in maxim 3 ani de la data ambalarii.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codexului Oenologic International si Regulamentului European nr. CE 606/2009.