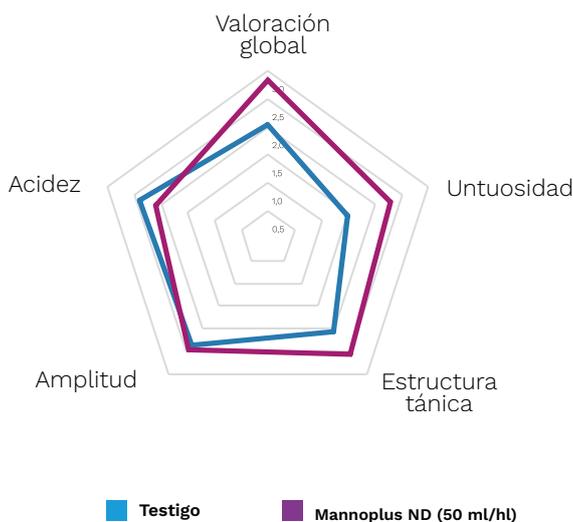
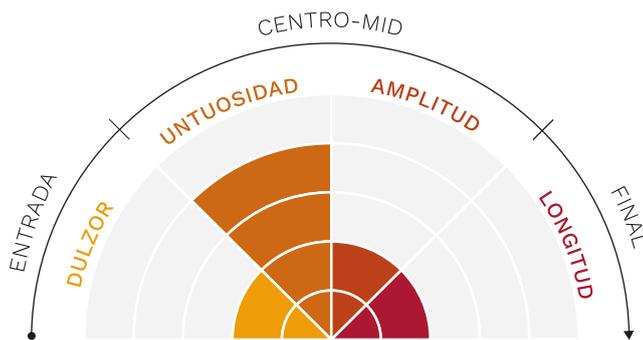


MannoPLUS ND

Manoproteína purificada en formato líquido al 20%



Ensayo sobre vino tinto filtrado. Vendimia 2020.

Características

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

Debido a su elevada fracción proteica aporta mayor untuosidad y reduce la astringencia respetando la estructura del 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 respetando la estructura del vino.
- Devuelve el equilibrio ácido, al incrementar las sensaciones positivas en boca.
- Contribuye a la estabilidad coloidal de los vinos.
- En segunda fermentación: reduce el amargor y aporta sensaciones dulces y untuosas. Incrementa la persistencia de la espuma.

Debido a la intervención organoléptica de las manoproteínas, aporta untuosidad y aumenta considerablemente 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.

Para vinos espumosos: Aplicación junto con el licor de expedición o durante la toma de espuma.

Composición

Manoproteína en solución acuosa al 20%, ácido cítrico monohidrato (E-330) y dióxido de azufre (E-220). (Contiene sulfitos: 2000-4000 ppm).

Dosis

Vino terminado	Dosis
Vino tinto	25-75 ml/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 1 y 10 kg.

Propiedades fisicoquímicas y microbiológicas

EP 665 (rev.0)

Residuo seco [%]	>20
Turbidez [NTU]	< 50
pH	2-4
SO ₂	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 ⁴
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 ⁴

(*): 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) 2022/68.