

## MannoCUP

Eliminación de compuestos azufrados indeseables.

### CARACTERÍSTICAS

**Mannocup** es un preparado biológico a base de corteza de levadura rica en manoproteínas y con citrato de cobre. Acción rápida y específica frente a la eliminación de defectos de reducción en vinos. Elimina las sensaciones olfativas anómalas de sulfhídrico y derivados, descritas como: huevo podrido, verdura cocida, escabeche, frenazo, goma quemada entre otros.

**Mannocup** es un preparado de corteza de levadura con elevada afinidad hacia los compuestos azufrados. Su contenido en manoproteínas solubles, no ligadas a polisacáridos, llevan a cabo una acción rápida sobre la sensación de volumen en boca, limando posibles desequilibrios y tamizando el impacto sensorial de las moléculas indeseables.

El citrato de cobre, liga con mayor afinidad las moléculas azufradas y tiene menor impacto sobre el equilibrio sensorial del vino que el sulfato de cobre. La combinación de esta sal con las cortezas de levaduras, ayuda a retirar el cobre del vino, una vez realizado su efecto.

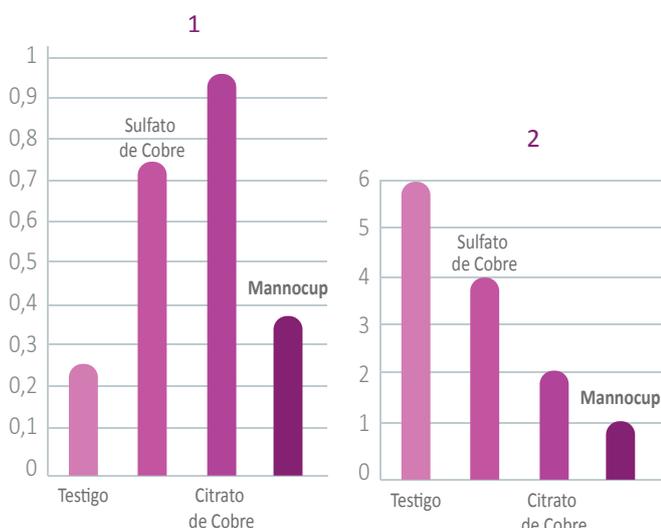
**Mannocup** permite la eliminación de compuestos azufrados con elevada eficacia sin devaluar el patrimonio aromático del vino y sin incrementar significativamente su contenido en cobre. No es necesario realizar una clarificación azul.

### PROPIEDADES SENSORIALES

- » Eliminación de compuestos azufrados indeseables con mínima repercusión sobre la fracción aromática del vino. Devuelve el carácter varietal a los vinos.
- » Contribuye a las características sensoriales del vino, puliendo los taninos agresivos, disminuyendo la astringencia e incrementando las sensaciones de cuerpo y volumen en boca. Aporte de estructura y cuerpo. Mejora el equilibrio en boca.
- » No solo no elimina color, sino que mejora su estabilidad, por formación de coloides protectores y complejos estables con los taninos

### APLICACIÓN

En vinos blancos y tintos. Antes de clarificación y estabilización



1 ) Cobre residual en vino (mg/l). Tratamiento con sales de cobre 0,2g/Hl y Mannocup 10g/hl

2 ) Intensidad de olor de reducción en vino alterado. Tratamiento con sales de cobre 0,2g/Hl y Mannocup 10g/hl

### COMPOSICIÓN

» Corteza de levaduras (*Saccharomyces cerevisiae*). Cepa específica seleccionada por sus propiedades adsorbentes y floculantes. Alto contenido en manoproteínas solubles (20-22%).

» Citrato de cobre (2%)

### DOSIS

Vino 5-15 g/hl

*Dosis máxima autorizada 40.8 g/hl*

*Para un tratamiento correcto se recomienda realizar un ensayo previo en laboratorio con dosis crecientes. Los resultados son evidentes en una hora de contacto del producto con el vino.*

*La dosis máxima legal permitida de citrato de cobre en vino es 1g/hl, a condición de que el contenido en cobre no supere 1 mg/l.*

### MODO DE EMPLEO

1: Preparación y adición al vino: Disolver 10 veces su peso en vino y añadir al depósito o bodega, asegurando su perfecta homogeneización.

2.-Reacción con compuestos azufrados indeseables. Tiempo de contacto mínimo 48 horas. Si se desea la liberación completa del contenido en manoproteínas y evidenciar su mejora sensorial puede dejarse en contacto hasta una semana.

3.- Eliminación de las lías por trasiego.

### ASPECTO FÍSICO

Granulado color crema con partículas azul verdoso.

### PRESENTACIÓN

Envase de 0,5kg.

### PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS EP 818 (rev.2)

Riqueza en cobre [%]	0,6-0,8
Cenizas [%]	<6
Humedad [%]	<7
Microorganismos totales [UFC/g]	<10 <sup>4</sup>
Levaduras viables [UFC/g]	<10 <sup>2</sup>

### 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 3 años a partir del envasado.

### RGSEAA: 31.00391/CR

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2022/68.*