MannoPLUS ND

Mannoprotéine en solution aqueuse à 20%

CARACTÉRISTIQUES

MannoPLUS ND est une mannoprotéine purifiée sous forme liquide, prête pour son intégration directe dans le vin.

» Contribue aux caractéristiques sensorielles du vin, apportant de la densité, une sensation onctueuse et du corps.

Il adoucit les tanins agressifs, diminuant l'astringence. Il lime le tanin excessif du bois.

» Il ramène un équilibre acide, en augmentant les sensations agréables en bouche.

» Il améliore la stabilité tartrique, empêchant la cristallisation des sels d'acide tartrique.

» Il améliore la stabilité protéique.

» Il améliore la stabilité de la couleur avec la formation de colloïdes protecteurs et complexes stables avec les tanins.

» En seconde fermentation : il augmente le volume en bouche et la présence de la mousse.

Grâce à l'intervention organoleptique des mannoprotéines, il apporte de l'onctuosité et il augmente considérablement la sensation de volume en bouche.

Il a une action rapide sur la sensation de volume en bouche. Il n'apporte aucun registre aromatique supplémentaire au vin.

APPLICATION

Pour les vins blancs et rouges Aplication dans le vin terminé, dernier traitement avant l'embouteillage.

» Pour les vins que vous voulez filtrer : Mannoplus ND s'ajoute au moins 24 heures avant la dernière filtration. Mannoplus ND n'augmente que légèrement l'indice de colmatage des vins bien préparés. Ne nécessite pas de microfiltration après le traitement.

Il est recommandé de connaître l'indice de colmatage avant le passage du vin par la microfiltration.

» Pour les vins que vous ne voulez pas filtrer : ajoutez Mannoplus ND 24 heures avant l'embouteillage. Une fois ajouté, le vin peut facilement être sulfité et mis en bouteille.

» Pour les vins mousseux : Aplication avec l'alcool d'expédition.

COMPOSITION

» Mannoprotéine en solution aqueuse de 20 %, acide citrique monohydraté (E-330) et dioxyde de soufre (E-220). (Contient des sulfites : 2000-4000 ppm).

Apport des préparations à base de polysaccharides et de mannoprotéines au profil aromatique du vin. Vitesse de transfert des composés sapides, apport de volume et influence sur la stabilité.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, S/N - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com

DOSE

Vin terminé

Vin rouge	**25-75ml/hl**
Vin blanc	**10-50 ml/hl**
Vin mousseux	**10-50 ml/hl**

MODE D'EMPLOI

1.Peut être appliqué directement dans le vin à traiter. Pour faciliter l'homogénéisation, il est recommandé de diluer le produit dans 2-4 fois son volume.
2. Ajouter au volume total de préférence avec une pompe de dosage. Assurez l'homogénéisation

Vin mousseux :

Ajouter à chaque bouteille avec la liqueur de tirage, faire le dégorgement sur une base régulière.

L'effet dépend de la dose et des caractéristiques du vin.

ASPECT PHYSIQUEO

Liquide de couleur ambre.

PRÉSENTATION

Carafes de 0,5kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

EP 665 (rev.0)

Résidu sec [%]	>20
Turbidité [NTU]	< 50
pH	2-4
SO_2	2000- 2400
Métaux lourds [mg/kg]*	< 30
Pb [mg/kg]*	< 5
Hg [mg/kg]*	< 0,15
As [mg/kg]*	< 1
Cd [mg/kg]*	< 0,5
Azote total [%]*	5- 75
Total mésophile Aérobies [UFC/g]*	$< 10^4$
Coliformes totaux [UFC/g]*	< 10
Staphylococcus aureus [UFC/g]*	ABSENCE
Salmonella [UFC/25g]*	ABSENCE
E. coli [UFC/25g]*	ABSENCE
Bactéries lactiques [UFC/g]*	$< 10^4$

(*) Valeur par rapport à la matière première sèche.

MODE DE CONSERVATION

Conserver dans l'emballage d'origine dans un endroit frais et sec, absent de toute odeur.

Une fois ouvert, il doit être utilisé dès que possible.

A consommer de préférence : avant 2 ans après la date de conditionnement.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlementation (UE) 2019/934.

L'information présentée de la présente fiche technique correspond à nos connaissances actuelles, l'entreprise n'est pas responsable d'une utilisation inadéquate ou hors du cadre légal de l'utilisation du produit.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, S/N - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com