

## Manno AROME

Complexité aromatique et structure des vins rouges

### CARACTÉRISTIQUES

**Manno Arome** apporte les notes caractéristiques de chênes chauffés, et augmente la complexité aromatique et la structure.

Il s'agit d'une préparation à base d'écorces de levure et de tanins ellagiques issus de chênes sélectionnés. L'association de mannoprotéines et de tanins de bois nobles permet une double action, aromatique et structurante des qualités sensorielles des vins rouges.

Les écorces de levure sont une source de polysaccharides et de mannoprotéines qui participent à la protection colloïdale de la fraction polyphénolique, évitant des précipitations de matière colorante.

En outre, elles contribuent aux caractéristiques sensorielles du vin, en polissant les tanins agressifs, en diminuant l'astringence et en augmentant les sensations de corps et de volume en bouche.

L'apport de tanin ellagique de chêne accroît la qualité sensorielle du vin, en amenant des notes élégantes de vanille, caramel et chocolat.

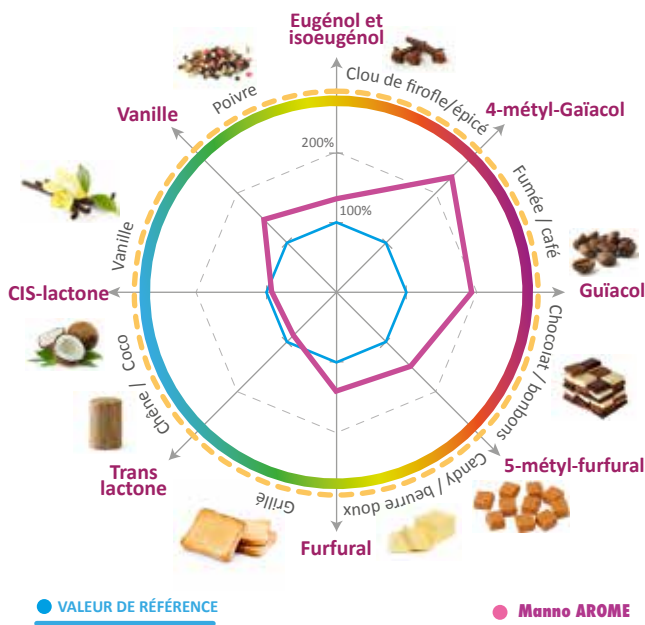
De plus, les tanins de chêne, améliorent la stabilité de la couleur et son évolution dans le temps. Ils offrent également une protection antioxydante dès le début de la macération.

### APPLICATION

Au cours de la macération et de la fermentation de vins rouges, lorsque l'on désire augmenter la complexité aromatique avec des descripteurs caractéristiques de chênes chauffés (chocolat, vanille, caramel, fruits secs), la stabilité de la matière colorante et apporter des notes tanniques fondues et équilibrées.

#### Propriétés:

- Apporte notes des arômes de chêne avec des descripteurs caractéristiques (café au lait, caramel, fruits secs, grillé, chocolat, vanille) et une très bonne intégration dans les vins.
- Accentue les notes variétales et fruitées.
- Réduit les sensations d'astringence et de verdeur.
- Augmente le volume et la structure du vin.
- Stabilise la couleur.
- Action antioxydante



### COMPOSITION

- Écorce de levure (*Saccharomyces cerevisiae*). Souche spécifique sélectionnée pour son importante cession de polysaccharides en solution hydroalcoolique et sa faible adhérence à la fraction polyphénolique.
- Tanin de chêne chauffés moyen plus, ayant une intensité aromatique élevée (café, chocolat) sans pour autant apporter de l'astringence.
- Tanin de chêne non chauffés, qui amène de notes sucrés de vanille ainsi qu'une structure en bouche sans d'amertume.

### DOSES

Moût	20-50 g/hl
------	------------

Doses maximum autorisée: 53.3 g/hl

### MODE D'EMPLOI

- 1.- Mélanger dans dix fois son poids en eau (à température ambiante) en agitant modérément.
- 2.- Ajouter au moût en début de macération.

### ASPECT PHYSIQUE

Granulés de couleur crème.

### PRÉSENTATION

Sachets de 10 Kg.

### PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES EP 021 (REV.0)

Cendres [%]	< 10
Humidité [%]	< 8
Microorganismes totaux [UFC/g]	< 10 <sup>4</sup>
Levures viables [UFC/g]	< 10 <sup>2</sup>

### CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un endroit sec et frais.

A utiliser rapidement après ouverture.

Utilisation conseillée: 3 ans à partir de la date indiquée sur l'emballage.

**RGSEAA: 31.00391/CR**

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