

MannoBlanc

Intensité aromatique et volume en bouche



CARACTÉRISTIQUES

Mannoblanc est une préparation à base de levures inactivées et de tanin gallique. Il favorise le développement de l'expression aromatique, l'augmentation de la structure et le volume en bouche. **Mannoblanc** protège les vins blancs et rosés d'un vieillissement précoce.

» Les levures inactivées sont sources de polysaccharides et de mannoprotéines qui, non seulement participent à la stabilité tartrique et protéique des vins blancs, mais aussi, contribuent à améliorer leur perception organoleptique. Les polysaccharides et les mannoprotéines interviennent directement dans les sensations de douceur, de volume et de longueur en bouche, tandis que leur interaction avec la fraction aromatique augmente et stabilise sa persistance.

» Le tanin gallique renforce les propriétés stabilisantes et antioxydantes, augmente la complexité aromatique variétale des vins blancs et prévient leur vieillissement anticipé.

» **Mannoblanc** atténue l'action des tanins astringents issus de macérations pelliculaires trop intenses ou issues de raisins de raisins de faible maturité, et atténue la présence de dérivés phénolés désagréables.

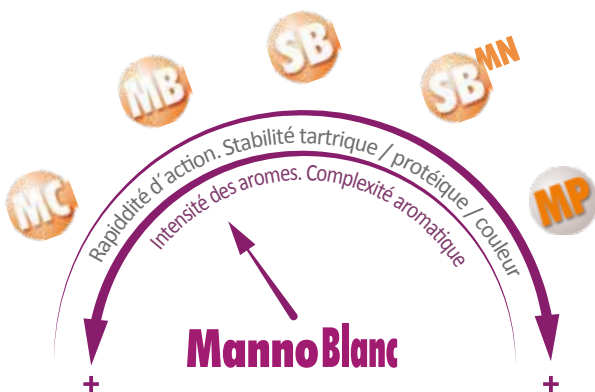
APPLICATIONS

Elaboration de vins blancs et rosés pour lesquels on souhaite augmenter l'intensité aromatique et le volume en bouche. Protection face à une dégradation aromatique.

» Utilisé dès les premières phases de la vinification, **Mannoblanc** protège les arômes et la fraîcheur des vins blancs et rosés, et augmente la fraction mannoprotéique, ce qui assure l'obtention des vins plus gras, plus ronds et plus persistants en bouche.

» Grâce à la présence de levures inactivées, **Mannoblanc** est un excellent nutriment de fermentation, apportant des acides aminés, des acides gras, des vitamines et des minéraux.

» Il est spécialement recommandé dans l'élaboration de vins blancs et rosés à fort caractère variétal ou pour ceux que l'on souhaite élever sur lies ultérieurement. Les lies obtenues sont plus nettes, moins réductrices et plus stables microbiologiquement.



Apport de mannoprotéines et de polysaccharides sur le profil aromatique des vins.
Vitesse de cession de composés sapides, apport de volume, amélioration de la stabilité

COMPOSITION

- » Levures inactives (*Saccharomyces cerevisiae*).
- » Tanin gallique issu de cosses de tara.

DOSES

Moût	15-35 g/hl
------	------------

MODE D'EMPLOI

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

ASPECT PHYSIQUE

Granulés de couleur crème.

PRÉSENTATION

Sachets de 1 et 10 kg .

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

EP 598 (rev.4)

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

MODO DE CONSERVACIÓN

Conserver dans son emballage d'origine dans un lieu frais et sec, exempt d'odeurs.

Utiliser rapidement après ouverture.

Date limite d'utilisation optimale: 3 ans à partir de l'emballage.

R.G.S.A: 31.00391/CR

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