

MannoCrom

Structure et stabilité des vins rouges



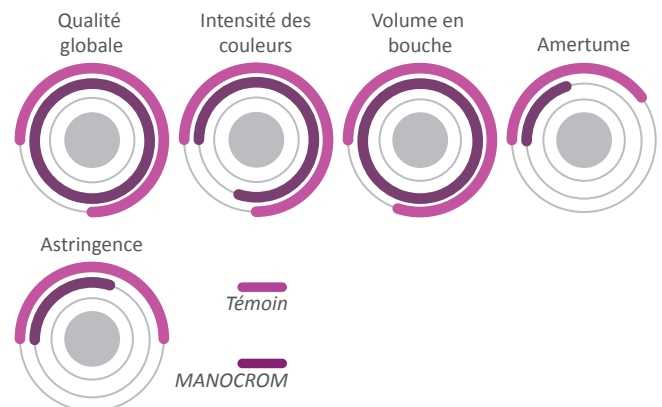
CARACTÉRISTIQUES

Mannocrom est une préparation à base de levures inactivées et en tanins proanthocyanidiques. Riche en mannoprotéines avec une action structurante et stabilisante des arômes, et de la couleur des vins rouges.

» Les levures inactivées sont riches en polysaccharides et en mannoprotéines qui participent à la **protection colloïdale de la fraction polyphénolique**, en évitant les précipitations de la matière colorante.

» De plus, elles agissent sur les caractéristiques organoleptiques du vin, en réduisant les tanins agressifs, en **diminuant l'astringence** et en **augmentant les sensations de corps et de volume en bouche**. Le glutathion préserve les arômes des effets néfastes du temps.

» L'apport de procyanidines (tanin proanthocyanidique) réagit avec les anthocyanes formant des liaisons très stables. La stabilité de la couleur et son évolution dans le temps sont ainsi améliorées.



APPLICATION

Elaboration des vins rouges pour lesquels on souhaite une augmentation de la stabilité de la matière colorante, de l'expression aromatique et une meilleure douceur tannique.

» **Macération fermentaire.** La présence de polysaccharides et de tanins réactifs pendant la phase d'extraction des anthocyanes de la pellicule permet une polymérisation et leur protection précoce.

» De par son contenu en levures inactivées, **Mannocrom**, est un excellent nutriment de fermentation, apportant des acides aminés, des vitamines, des acides gras et des minéraux.

L'application de Mannocrom est recommandée au début de la macération pour que la formation de complexes polysaccharides-fraction colorante commence le plus tôt possible.

Après les premières phases de macération, il y a moins de polyphénols disponibles pour la formation de complexes stables avec les polysaccharides.



Contribution de la préparation de polysaccharides et de mannoprotéines au profil aromatique du vin. Vitesse de cession de composés sapides, apport de volume, amélioration de la stabilité

COMPOSITION

- » Levures inactivées (*Saccharomyces cerevisiae*). Souche spécifique sélectionnée pour sa faculté de libération des polysaccharides et de glutathion. Inactivée par la chaleur.
- » Tanin condensé (proanthocyanidines) : contient tanin de pépin de raisin.

R.G.S.A: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement CE 606/2009

DOSES

Moût 15-35 g/HL

Doses maximum autorisée : 55 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 1 kg

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

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

CONSERVATION

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.