

# MannoCUP

Elimination des composés soufrés indésirables



### CARACTÉRISTIQUES

**Mannocup** est une préparation de citrate de cuivre et d'écorces de levures riches en mannoprotéines. Mannocup élimine rapidement les défauts de réduction dans les vins, qui peuvent être dans les vins tels que: Sulfhydriques et dérivés, oeuf putréfié, légume cuit, gomme brûlée, etc.

**Mannocup** est une préparation d'écorces de levures avec spécifiquement efficace face aux composés soufrés. Par ailleurs, son contenu en mannoprotéines solubles non liées à des polysaccharides, permet une action rapide sur le volume en bouche, atténue les éventuels déséquilibres et limite l'impact sensoriel des molécules indésirables.

Le citrate de cuivre a une grande affinité pour les molécules soufrées. Son impact sur l'équilibre sensoriel du vin est moins important que le sulfate de cuivre. La combinaison du citrate de cuivre avec les écorces de levures aide à éliminer le cuivre du vin, une fois effectuée son action.

**Mannocup** permet l'élimination de composés soufrés avec une efficacité importante sans affecter le potentiel aromatique du vin et sans augmenter significativement son contenu en cuivre. Avec **Mannocup**, il n'est pas nécessaire de faire un traitement pour éviter les casses cuivriques.

### PROPRIÉTÉS SENSORIELLES

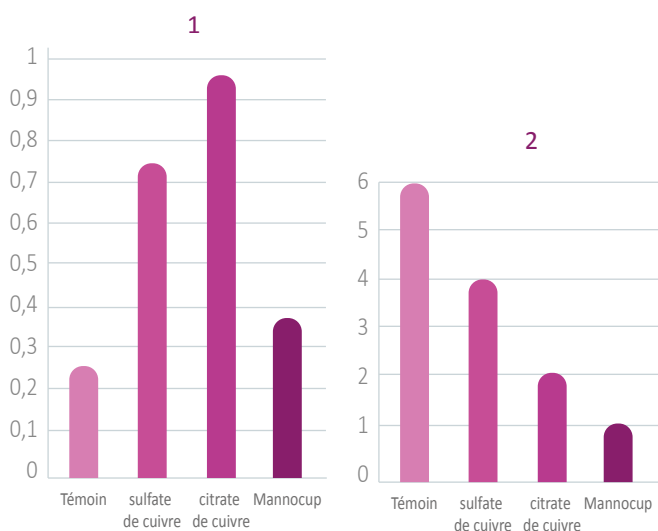
» Élimination des composés soufrés indésirables Faible action sur la fraction aromatique. Ramène le caractère variétal aux vins traités.

» Contribue à renforcer les caractéristiques sensorielles des vins, en gommant les tanins agressifs, en diminuant l'astringence et en augmentant les sensations de volume et de corps en bouche. Apporte de la structure et améliore l'équilibre des vins.

» Améliore la stabilité chromatique des vins, par la formation de colloïdes protecteurs et de complexes stables avec les tanins.

### APPLICATIONS

Vins blancs, rosés et rouges.  
Avant clarification et stabilisation.



1) Intensité des arômes de réduction dans un vin altéré. Traitement avec sels de cuivre 0,2 g/hl et Mannocup 10 g/hl

2) Cuivre résiduel (mg/l). Traitement avec sulfate de cuivre 0,2 g/hl et Mannocup 10 g/hl

## COMPOSITION

» Ecorces de levures (*Saccharomyces cerevisiae*). Variété spécialement sélectionnée pour ses propriétés adsorbantes et floculantes. Forte teneur en mannoprotéines solubles (20-22%).

» Citrate de cuivre 2%

## DOSES

Vino 5-15 g/hl

*Doses maximum autorisée: 40.8 g/hl*

*La dose maximale légale de citrate de cuivre dans le vin est 1 g/hl, sous réserve que la teneur en cuivre ne dépasse pas 1 mg/l.*

*Pour un traitement correct, il est recommandé d'effectuer un essai préalable en laboratoire avec des doses croissantes. Les résultats sont évidents après une heure de contact du produit avec le vin.*

## MODE D'EMPLOI

1.- Préparation et addition au vin: dissoudre dans 10 fois son poids en vin et ajouter au vin, en s'assurant de son homogénéisation parfaite.

2.-Réaction avec les composés soufrés indésirables. Temps de contact minimal 48 heures. Si on souhaite la libération complète du contenu en mannoprotéines, laisser en contact une semaine.

3.- Élimination des lies par soutirage.

## ASPECT PHYSIQUE

Granulés couleur crème avec des particules bleu-vert.

## PRÉSENTATION

Sachets de 0,5 kg

## PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES EP 818 (rev.2)

Teneur en cuivre (%)	0,6-0,8
Cendres [%]	<6
Humidité [%]	<7
Microorganismes totaux [UFC/g]	<10 <sup>4</sup>
Levures viables [UFC/g]	<10 <sup>2</sup>

## CONSERVATION

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

Une fois ouvert, à utiliser le plus vite possible.

Date limite d'utilisation optimale: 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.*