

## MannoPLUS ND

Mannoproteina in soluzione acquosa al 20%

### CARATTERISTICHE

**MannoPLUS ND** è una mannoproteina purificata, in forma liquida, preparata per l'applicazione diretta nel vino.

- » Contribuisce ad offrire caratteristiche sensoriali al vino, fornendo densità, tono e corposità.
- Pulisce i tannini aggressivi, riducendo l'astringenza. Mitiga l'eccessiva tannicità del legno.
- » Ripristina l'equilibrio acido aumentando la sensazione positiva in bocca.
- » Migliora la stabilità tartarica, impedendo la cristallizzazione dei sali di acido tartarico.
- » Migliora la stabilità proteica.
- » Migliora la stabilità del colore, attraverso la formazione di colloidali protettivi e complessi stabili con i tannini.
- » In seconda fermentazione: aumento del volume in bocca e della persistenza della schiuma.

Grazie all'intervento organolettico delle mannoproteine, fornisce corposità e aumenta notevolmente la sensazione di volume in bocca.

Agisce rapidamente sulla sensazione di volume in bocca. Non apporta alcun registro aromatico aggiuntivo al vino.

### APPLICAZIONE

Per vini bianchi e rossi. Applicazione sul vino finito, ultimo trattamento prima dell'imbottigliamento.

- » Per i vini da filtrare: **Mannoplus ND** viene aggiunto almeno 24 ore prima dell'ultima filtrazione. **Mannoplus ND** non aumenta molto il tasso di intasamento dei vini ben preparati. La microfiltrazione dopo il trattamento non è necessaria.

*Si raccomanda di informarsi sull'indice di intasamento prima di passare il vino attraverso la microfiltrazione.*

- » Per i vini che non si desidera filtrare: aggiungere **Mannoplus ND** 24 ore prima dell'imbottigliamento. Una volta che il vino è stato aggiunto, può essere adeguatamente solfitato e imbottigliato.
- » Per vini spumanti: Applicare insieme a liqueur d'expédition.

### COMPOSIZIONE

- » Mannoproteina in soluzione acquosa al 20%, acido citrico monoidrato (E-330) e anidride solforosa (E-220). (Contiene solfiti: 2000-4000 ppm).



*Contributo dei preparati a base di polisaccaridi e mannoproteine al profilo aromatico del vino. Velocità nel rilascio del composto sapido, apporto di volume e influenza sulla stabilità.*

## DOSAGGIO

### Vino finito

Vino rosso 25-75ml/hl

Vino bianco 10-50 ml/hl

Vino spumante 10-50 ml/hl

## MODALITÀ DI UTILIZZO

1. Può essere applicato direttamente sul vino da trattare. Per facilitare l'omogeneizzazione si raccomanda di diluire il prodotto in 2-4 volte il suo volume.

2. Aggiungere al volume totale preferibilmente con una pompa dosatrice. Garantire l'omogeneizzazione

### Vino spumante:

Aggiungere ad ogni bottiglia con il liquore di tiraggio, eseguire la sboccatura su base regolare.

*L'effetto dipende dal dosaggio e dalle caratteristiche del vino.*

## ASPETTO FISICO

Liquido color ambra.

## PRESENTAZIONE

Caraffe da 0,5 kg.

## PROPRIETÀ FISICO-CHEMICHE

EP 665 (rev.0)

Residuo [%]	>20
Turbidez [NTU]	< 50
pH	2-4
SO <sub>2</sub>	2000- 2400
Metalli pesanti [mg/kg]*	< 30
Pb [mg/kg]*	< 5
Hg [mg/kg]*	< 0,15
As [mg/kg]*	< 1
Cd [mg/kg]*	< 0,5
Azoto totale [%]*	5- 75
Aerobi mesofili totali [UFC/g]*	< 10 <sup>4</sup>
Coliformi totali [UFC/g]*	< 10
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]*	ASSENZA
<i>Salmonella</i> [UFC/25g]*	ASSENZA
<i>E. coli</i> [UFC/25g]*	ASSENZA
Batteri lattici [UFC/g]*	< 10 <sup>4</sup>

(\* ) Il valore si riferisce alla materia prima secca.

## MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, in un luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente entro 2 anni a partire dal confezionamento.

### RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.