

Manno AROME

Complessità aromatica e struttura nei vini rossi.

CARATTERISTICHE

Manno Arome apporta note caratteristiche di rovere tostato incrementando la complessità aromatica e la struttura dei vini fin dalla fermentazione.

È un preparato a base di scorze di lievito e tannino ellagico proveniente da rovere selezionato. La combinazione di mannoproteine con tannini di legno nobile conferisce una doppia azione aromatica e strutturante alle qualità sensoriali dei vini rossi.

Le scorze di lievito sono fonte di polisaccaridi e mannoproteine che vengono coinvolti nella **protezione colloidale della frazione polifenolica**, evitando precipitazioni di materia colorante.

Inoltre, intervengono sulle caratteristiche sensoriali del vino, ammorbidendo i tannini aggressivi, diminuendo l'astringenza e incrementando le sensazioni di corpo e volume in bocca.

L'apporto di tannino ellagico di rovere incrementa la qualità sensoriale del vino, apportando note eleganti di vaniglia, caramello e cioccolato.

Inoltre i tannini di rovere, migliorano la **stabilità del colore e la sua evoluzione nel tempo**. Offrono anche una protezione antiossidante all'inizio della macerazione.

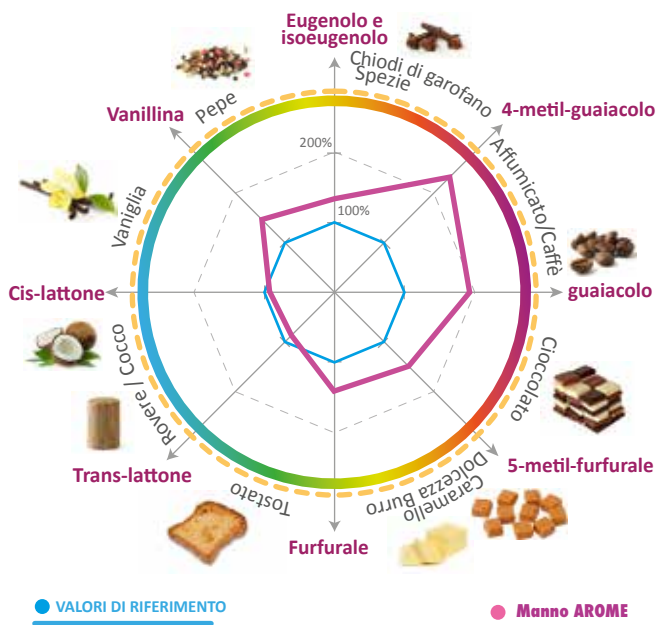
APPLICAZIONE

Nella macerazione e fermentazione di vini rossi dove si desidera un aumento della complessità aromatica con descrittori caratteristici di rovere tostato (cioccolato, vaniglia, caramello, frutti secchi), una stabilità della materia colorante ed una maggiore morbidezza tannica.

Proprietà:

- Apporta aromi di legno di rovere con descrittori caratteristici (caffè latte, caramello, frutti secchi, tostato, cioccolato, vaniglia) con eccellente integrazione nell'insieme del vino.
- Accentua note varietali e fruttate.
- Riduce sensazioni di astringenza e vegetale.
- Aumento del volume e struttura del vino.
- Stabilizza il colore.
- Azione antiossidante.

Si raccomanda l'applicazione di **Manno Arome** all'inizio della macerazione per far sì che la formazione di complessi polisaccaride-frazione colorante comincino il prima possibile, assicurando le proprietà di volume e struttura gustativi e l'integrazione degli aromi caratteristici del rovere.



COMPOSIZIONE

•Scorze di lievito (*Saccharomyces cerevisiae*). Ceppo specifico selezionato per la sua elevata cessione di polisaccaridi in soluzione idroalcolica e scarsa adesione alla frazione polifenolica.

•Tannino di rovere tostato medio plus, con elevata intensità aromatica (caffè, cioccolato) e privo di astringenza.

•Tannino di rovere non tostato, apporta note dolci di vaniglia così come struttura gustativa senza note di amaro.

DOSI

Mosto/uva rossa	20-50 g/hl
-----------------	------------

Dosi massime consentite 55 g/hl

MODALITA' DI UTILIZZO

1.-Sospendere in 10 volte il suo peso in acqua (a temperatura ambiente) mescolando con una leggera agitazione.

2.- Aggiungere all'uva pigiata all'inizio della macerazione.

ASPETTO FISICO

Granulato color beige scuro.

PRESENTAZIONE

Confezioni da 10 Kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE EP 021 (REV.0)

Ceneri [%]	< 8
Umidità [%]	< 10
Microorganismi totali [UFC/g]	< 10 ⁴
Lieviti vitali [UFC/g]	< 10 ²

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione d'origine in luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente: prima di 3 anni con decorrenza dal confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

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