

MannoBlanc

Intensità aromatica e volume in bocca



CARATTERISTICHE

Mannoblanc è un preparato a base di lieviti inattivi e tannino gallico. Favorisce lo sviluppo dell'espressione aromatica e l'incremento di struttura e volume. Protegge i vini bianchi evitando un'evoluzione precoce.

- I lieviti inattivi sono una fonte di polisaccaridi e mannoproteine che, oltre a partecipare alla stabilità tartarica e proteica di vini bianchi, contribuiscono a migliorare la loro percezione organolettica. Polisaccaridi e mannoproteine intervengono direttamente sulle sensazioni di morbidezza, volume e lunghezza in bocca, mentre l'interazione con la frazione aromatica incrementa la sua persistenza e impedisce la volatilizzazione precoce degli aromi.
- Il tannino gallico rafforza le proprietà stabilizzanti e antiossidanti, incrementa la complessità aromatica varietale dei vini bianchi e previene l'invecchiamento precoce degli stessi.
- La sua applicazione ammorbidisce la presenza di tannini astringenti provenienti da macerazioni pellicolari troppo intense o con uva poco matura, nonché la presenza di derivati tiolici sgradevoli.

APPLICAZIONE

Elaborazione di vini bianchi nei quali si desideri un aumento dell'intensità aromatica e volume in bocca. Protezione nei confronti dell'evoluzione aromatica.

- **Fermentazione alcolica.** Utilizzato dalle prime fasi di fermentazione, protegge gli aromi e la freschezza dei vini bianchi e incrementa la frazione mannoproteica, producendo vini più grassi, rotondi e persistenti.
- Per il suo contenuto di lieviti inattivi, Mannoblanc è un eccellente nutriente di fermentazione, che apporta aminoacidi, vitamine e minerali.

Particolarmente raccomandato per l'elaborazione di vini bianchi di marcato carattere varietale o nei quali si desideri un posteriore invecchiamento su fecce. Produce fecce franche, meno riduttive e più stabili dal punto di vista microbiologico.



Apporto di preparati a base di polisaccaridi e mannoproteine al profilo aromatico del vino. Velocità nella cessione di composti sapidi, apporto di volume e influenza sulla stabilità.

COMPOSIZIONE

- Lieviti inattivi (*Saccharomyces cerevisiae*).
- Tannino gallico procedente da baccelli di tara.

RGSEAA: 31.00391/CR

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

DOSE

Mosto 15-35 g/hl

Dose massima autorizzata 43 g/hl.

MODALITA' DI UTILIZZO

- 1.- Sospendere in 10 volte il suo peso in acqua (a temperatura ambiente) mescolando con un'agitazione moderata.
- 2.- Aggiungere al mosto al principio della fermentazione alcolica.

ASPETTO FISICO

Granulato color crema.

PRESENTAZIONE

Confezione da 1 e 10 Kg

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

EP 598 (rev.4)

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

CONSERVAZIONE

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

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente prima di: 3 anni dalla confezione.