

MannoCrom

Struttura e stabilità in vini rossi



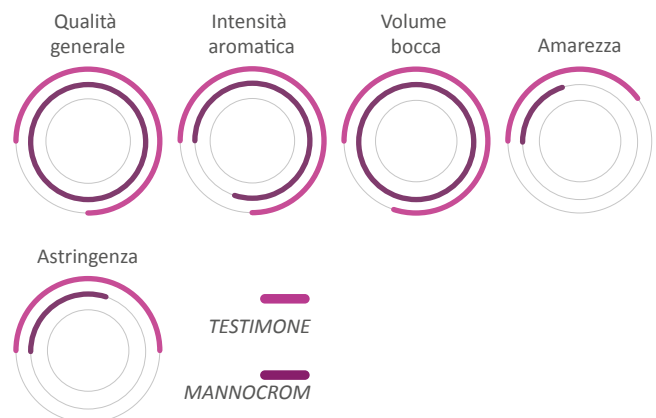
CARATTERISTICHE

Mannocrom è un composto a base di lievito inattivo e tannino proantocianidinico, ricco di mannoproteine con azione strutturante e stabilizzante delle qualità cromatiche dei vini rossi.

» I lieviti inattivi sono fonti di polisaccaridi e mannoproteine che partecipano alla protezione colloidale della frazione polifenolica, evitando precipitazioni di materia colorante.

» Inoltre, contribuiscono alle caratteristiche sensoriali del vino, smussando i tannini aggressivi, diminuendo l'astringenza e incrementando le sensazioni di corposità e volume in bocca.

» L'apporto di proantocianidine (tannino proantocianidinico) reagisce con le antocianine formando unioni molto stabili. Si migliora la stabilità del colore e la sua evoluzione nel tempo.



APPLICAZIONE

Elaborazione di vini rossi nei quali si desidera aumentare la stabilità della materia colorante e una maggior morbidezza tannica.

» La presenza di polisaccaridi e di tannini reattivi durante il processo di estrazione dei polifenoli dalla buccia dell'uva permette una precoce polimerizzazione.

» Per il suo contenuto di lieviti inattivi, **Mannocrom** è un eccellente nutriente di fermentazione, che apporta amminoacidi, vitamine e minerali.

Si raccomanda l'applicazione di Mannocrom all'inizio della macerazione per far sì che la fermentazione dei complessi polisaccaridi-frazione colorante inizi il prima possibile.

Trascorse le prime fasi di macerazione, ci sono meno polifenoli disponibili per la formazione di complessi stabili con polisaccaridi.



COMPOSIZIONE

» **Lievito inattivo** (*Saccharomyces cerevisiae*). Ceppo specifico selezionato per la sua elevata cessione di polisaccaridi e scarsa aderenza alla frazione polifenolica. Inattivato dal calore.

» **Tannino condensato** (proantocianidine): contiene tannino di vinacciolo.

DOSE

Mosto 15-35 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 principio della macerazione.

ASPETTO FISICO

Granulato color crema.

PRESENTAZIONE

Confezione da 1 Kg

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE EP 433 (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.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme al Codex Enologico Internazionale e al Regolamento (UE) 2019/934.