

MannoCUP

Eliminazione dei composti solforati non desiderati.



CARATTERISTICHE

Mannocup è un preparato biologico a base di scorza di lievito ricca in mannoproteine e con citrato di rame. Azione rapida e specifica per l'eliminazione di difetti di riduzione in vini. Elimina le sensazioni olfattive anomale di solfidrato e derivati, descritte come: uova marce, verdura cotta, pesce marinato, frenata brusca, gomma bruciata, per menzionarne alcuni.

Mannocup è un preparato di scorza di lievito con un'elevata affinità nei confronti dei composti solforati. Il suo **contenuto di mannoproteine solubili**, non legate a polisaccaridi, ha un'azione rapida sulla sensazione di volume in bocca, limando possibili squilibri e filtrando l'impatto sensoriale delle molecole non desiderate.

Il citrato di rame, di recente approvazione da parte dell'OIV e dell'UE, lega con maggior affinità le molecole solforate, con un **minore impatto sull'equilibrio sensoriale del vino rispetto al solfato di rame**. La combinazione di questo sale con la scorza di lievito, aiuta a ritirare il rame dal vino, una volta esaurito il suo effetto.

Mannocup permette di eliminare i composti solforati molto efficacemente senza svalutare il patrimonio aromatico del vino e senza incrementare in modo significativo il suo contenuto di rame. Non è necessario realizzare una chiarificazione al ferrocianuro.

PROPRIETÀ SENSORIALI

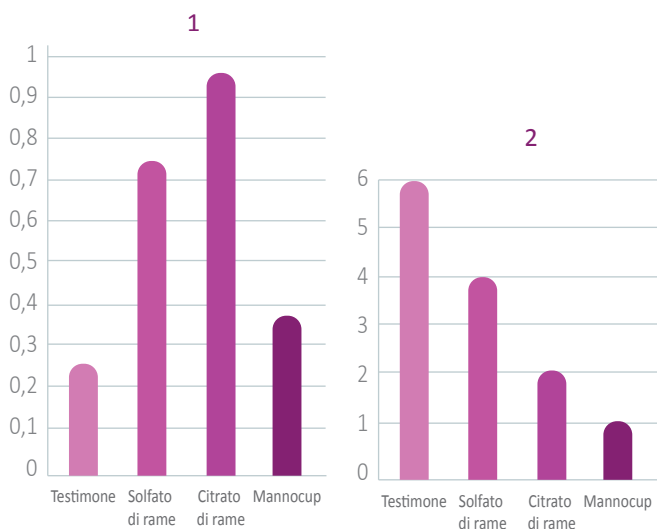
» Eliminazione di composti solforati non desiderati con minima ripercussione sulla frazione aromatica del vino. Restituisce il carattere varietale ai vini.

» Contribuisce alle caratteristiche sensoriali del vino, smussando l'aggressività dei tannini, diminuendone l'astringenza e incrementando le sensazioni di corposità e volume in bocca. Apporto di struttura e corposità. Migliora l'equilibrio in bocca.

» Non solo non elimina il colore, ma ne migliora la stabilità, attraverso la formazione di collidi protettivi e complessi stabili con i tannini.

APPLICAZIONE

In vini bianchi e rossi. Prima della chiarificazione e stabilizzazione.



1) Rame residuale nel vino (mg/l). Trattamento con sali di rame 0,2g/Hl e Mannocup 10g/hl.

2) Intensità dell'odore di riduzione in vino alterato. Trattamento con sali di rame 0,2g/Hl e Mannocup 10g/hl

COMPOSIZIONE

» Scorza di lievito (*Saccharomyces cerevisiae*). Ceppo specifico selezionato per le sue proprietà assorbenti e flocculanti. Alto contenuto di mannoproteine solubili (20-22%).

» Citrato di rame (2%)

DOSE

Vino 5-15 g/hl

Dose massima autorizzata 50 g/hl.

La dose massima consentita di citrato di rame nel vino è di 1g/hl, purchè il contenuto in rame non superi 1 mg/l.

Per un trattamento corretto si raccomanda di realizzare una prova previa in laboratorio con dosi crescenti. I risultati sono evidenti dopo un'ora di contatto del prodotto con il vino.

MODO D'USO

1.- Preparazione e aggiunta al vino: Sciogliere 10 volte il suo peso nel vino e aggiungere alla cisterna o alla botte garantendone una perfetta omogeneizzazione.

2.-Reazione con composti solforati non desiderati. Tempo di contatto minimo 48 ore. Se si desidera il rilascio completo del contenuto in mannoproteine oltre ad evidenziarne il miglioramento sensoriale, può essere lasciato a contatto fino ad una settimana.

3.- Eliminazione delle fecce per mezzo di filtrazione.

ASPETTO FISICO

Granulato di color crema con particelle blu verdastro.

PRESENTAZIONE

Confezione da 1 kg

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Ricchezza di rame (%)	0,6-0,8
Ceneri [%]	<6
Umidità [%]	<7
Microorganismi totali [UFC/g]	<10 ⁴
Lieviti viabili [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.

Registri:

R.G.S.A: 31.00391/CR

Prodotto conforme al Codex Enologico Internazionale e al Regolamento CE 606/2009.

Mannocup EP: 818 / Rev.: 2 / Data: 05/10/2015