

## MannoPLUS ND

Manoproteína em solução aquosa a 20%

### CARACTERÍSTICAS

**MannoPLUS ND** é manoproteína purificada, em formato líquido, preparada para aplicação direta no vinho.

- » Contribui para as características sensoriais do vinho, aportando densidade, sensação untuosa e corpo.
- Limpa os taninos agressivos, diminuindo a adstringência. Lima o excesso de tanino da madeira.
- » Devolve o equilíbrio ácido, aumentando as sensações positivas na boca.
- » Melhora a estabilidade tartárica, evitando a cristalização dos sais do ácido tartárico.
- » Melhora a estabilidade da proteína.
- » Melhora a estabilidade da cor, devido à formação de coloides protetores e complexos estáveis com os taninos.
- » Em segunda fermentação: aumento de volume na boca e persistência da espuma.

Devido à intervenção organolética das manoproteínas, proporciona untuosidade e aumenta consideravelmente a sensação de volume na boca.

**Ação rápida na sensação de volume na boca. Não aporta nenhum registo aromático adicional ao vinho.**

### APLICAÇÃO

Para vinhos brancos e tintos. Aplicação em vinho acabado, último tratamento antes do engarrafamento.

- » Para vinhos que se desejam filtrar: MannoPLUS ND é adicionado pelo menos 24 horas antes da última filtração. MannoPLUS ND não aumenta apenas o índice de colmatação dos vinhos bem preparados. A microfiltração pós-tratamento é desnecessária.

*Recomenda-se conhecer o índice de colmatação antes da passagem do vinho pela microfiltração.*

- » Para vinhos que não se deseja filtrar: adicionar MannoPLUS ND 24 horas antes do engarrafamento. Depois de adicionado, o vinho pode ser convenientemente sulfitado e engarrafado.

- » Para vinhos espumosos: Aplicação junto com o licor de expedição.

### COMPOSIÇÃO

- » Manoproteína em solução aquosa a 20%, ácido cítrico mono-hidratado (E-330) e dióxido de enxofre (E-220). (Contém sulfitos: 2000-4000 ppm).



*Contribuição das preparações à base de polissacarídeos e manoproteínas para o perfil aromático do vinho. Velocidade na transferência de compostos sápidos, aporte de volume e influência na estabilidade.*

## DOSE

### Vinho acabado

Vinho tinto 25-75ml/hl

Vinho branco 10-50 ml/hl

### Vinho espumoso 10-50 ml/hl

## MODO DE UTILIZAÇÃO

1. Pode ser aplicado diretamente no vinho a tratar. Para facilitar a homogeneização, recomenda-se diluir o produto em 2 a 4 vezes o seu volume.
2. Adicionar ao volume total de preferência com uma bomba doseadora. Garantir a homogeneização

### Vinho espumoso:

Incorporar a cada garrafa com o licor de tiragem, realizar o escoamento da forma habitual.

*O efeito depende da dose e das características do vinho.*

## ASPETO FÍSICO

Líquido de cor âmbar.

## APRESENTAÇÃO

Garrafas de 0,5kg.

## PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

EP 665 (rev.0)

Resíduo seco [%]	>20
Turbidez [NTU]	< 50
pH	2-4
SO <sub>2</sub>	2000- 2400
Metais pesados [mg/kg]*	< 30
Pb [mg/kg]*	< 5
Hg [mg/kg]*	< 0,15
As [mg/kg]*	< 1
Cd [mg/kg]*	< 0,5
Nitrogénio total [%]*	5- 75
Aeróbios mesófilos totais [UFC/g]*	< 10 <sup>4</sup>
Coliformes totais [UFC/g]*	< 10
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]*	AUSENCIA
<i>Salmonella</i> [UFC/25g]*	AUSENCIA
<i>E. coli</i> [UFC/25g]*	AUSENCIA
Bactérias lácticas [UFC/g]*	< 10 <sup>4</sup>

(\*) Valor referente à matéria-prima seca.

## MODO DE CONSERVAÇÃO

Manter na embalagem original num local fresco, seco e inodoro.

Uma vez aberto, deve ser utilizado o mais rapidamente possível.

Consumir de preferência antes de: 2 anos a partir da embalagem.

### RGSEAA: 31.00391/CR

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934.*