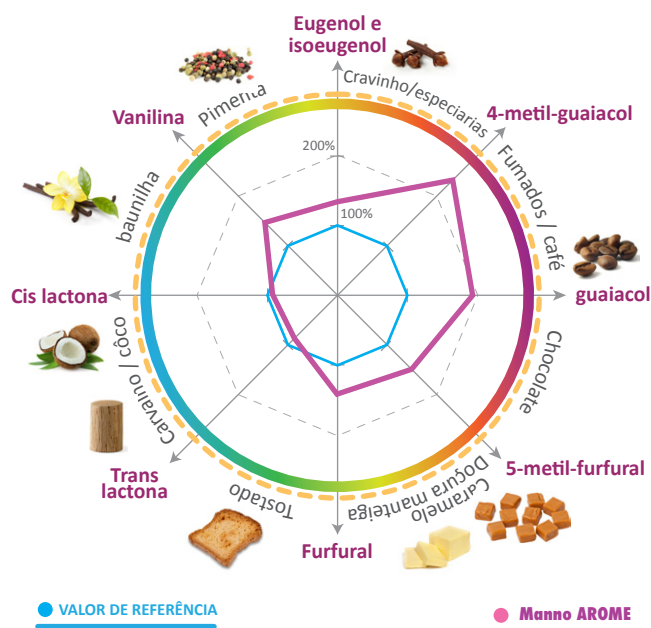


Manno AROME

Complexidade aromática e estrutura em vinhos tintos.



CARACTERÍSTICAS

Manno Arome proporciona notas características de carvalho tostado incrementando a complexidade aromática e a estrutura desde a fermentação.

É uma preparação à base de paredes celulares de levedura e tanino elágico procedente de carvalhos selecionados. A combinação de manoproteínas com taninos de madeiras nobres confere uma dupla ação, aromática e estruturante das qualidades sensoriais de vinhos tintos.

As paredes celulares de levedura são fonte de polissacáridos e manoproteínas que participam na **proteção coloidal da fração polifenólica**, evitando precipitações de matéria corante.

Assim, contribuem para as características sensoriais do vinho, polindo os taninos agressivos, diminuindo a adstringência e incrementando as sensações de corpo e volume em boca.

O aporte de tanino elágico de carvalho incrementa a qualidade sensorial do vinho, aportando notas elegantes de baunilha, caramelo e chocolate.

Para além disso, os taninos de carvalho, melhora a **estabilidade de cor e a sua evolução no tempo**. Oferecem, também, uma **proteção antioxidante** no início da maceração.

APLICAÇÃO

Em maceração e fermentação de vinhos tintos onde se deseje um aumento da complexidade aromática com descritores característicos de carvalho tostado (chocolate, baunilha, caramelo, frutos secos), a estabilidade de matéria corante e uma maior suavidade tânica.

PROPRIEDADES:

- Aporta aromas de madeira de carvalho com descritores característicos (café com leite, caramelo, frutos secos, tostado, chocolate, baunilha) com elevada integração no conjunto do vinho.
- Acentua notas varietais e frutadas.
- Reduz sensações de adstringência e verdor.
- Aumento de volume e estrutura do vinho.
- Estabiliza a cor.
- Ação antioxidante.

Recomenda-se a aplicação de **Manno Arome** ao início da maceração para que a formação de complexos polissacárido-fração cor comece o antes possível, assegurando as propriedades de volume e estrutura em boca e a integração dos aromas característicos do carvalho.

COMPOSIÇÃO

- Parede celular de levedura (*Saccharomyces cerevisiae*). Variedade específica selecionada pela sua elevada capacidade de ceder polissacáridos em solução hidro-alcoólica e escassa aderência à fração polifenólica.
- Tanino de carvalho tostado médio plus, de elevada intensidade aromática (café, chocolate) sem conferir adstringência.
- Tanino de carvalho sem tosta, proporciona notas doces de baunilha assim como estrutura em boca sem notas de amargor.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto conforme com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento CE 606/2009.

DOSES

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

Dose máxima autorizada 55 g/hl

MODO DE UTILIZAÇÃO

- 1.- Dissolver em 10 vezes o seu peso em água (à temperatura ambiente) misturando com agitação moderada.
- 2.- Adicionar à uva esmagada ao princípio da maceração.

ASPETO FÍSICO

Granulado de cor creme.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 10 Kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

| | |
|--------------------------------|-------------------|
| Cinzas [%] | < 8 |
| Humidade [%] | < 10 |
| Microorganismos totais [UFC/g] | < 10 ⁴ |
| Leveduras viáveis [UFC/g] | < 10 ² |

CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem de origem em lugar fresco e seco, ausente de odores.

Uma vez aberto deve utilizar-se no tempo mais curto possível.

Consumo preferencial: antes de 3 anos a partir do embalamento.