

MannoBlanc

Intensidade aromática e volume em boca



CARACTERÍSTICAS

Mannoblanc é uma preparação à base de leveduras inativas e tanino gálico. Favorece o desenvolvimento da expressão aromática e incremento de estrutura e volume. Protege os vinhos brancos de evoluções precoces.

»As leveduras inativas são fonte de polissacáridos e manoproteínas que, para além de participarem na estabilidade tártarica e proteica de vinhos brancos, contribuem para melhorar a sua percepção organoléptica. Polissacáridos e manoproteínas interveem diretamente nas sensações de suavidade, volume e longitude de boca, enquanto que a sua interação com a fração aromática incrementa a sua persistência e impede a sua volatilização precoce.

» O tanino gálico, reforça as propriedades estabilizantes e antioxidantes, incrementa a complexidade aromática varietal dos vinhos brancos e previne o seu envelhecimento precoce.

» A sua aplicação suaviza a presença de taninos adstringentes procedentes de macerações peliculares demasiado intensas ou com uvas de pouca maturação, assim como a presença de derivados tiólicos desagradáveis.

APLICAÇÃO

Elaboração de vinhos brancos onde se deseje um aumento da intensidade aromática e volume de boca. Proteção contra a evolução aromática.

» **Fermentação alcoólica.** Utilizado desde as primeiras fases da fermentação, protege os aromas e frescura de vinhos brancos e incrementa a fração manoproteica, resultando vinhos mais volumosos, redondos e persistentes.

» Pelo seu conteúdo em leveduras inativas, **Mannoblanc**, é um excelente nutriente de fermentação, aportando aminoácidos, vitaminas e minerais.

Especialmente recomendado na elaboração de vinhos brancos de marcado carácter varietal ou quando se pretenda um estágio sobre borras finas. Proporciona borras limpas, menos reductivas e mais estáveis microbiologicamente.



Fornecimento de preparações a base de polissacáridos e manoproteínas ao perfil aromático do vinho
Velocidade na atribuição de compostos aromatizantes, aumento de volume e influencia na estabilidade

COMPOSIÇÃO

- » Levedura inativa (*Saccharomyces cerevisiae*).
- » Tanino gálico procedente de tara.

DOSES

Mosto 15-35 g/hl

Dose máxima autorizada 43 g/hl

MODO DE UTILIZAÇÃO

- 1.- Suspender em 10 vezes o seu peso em água (à temperatura ambiente) misturando mediante agitação moderada.
- 2.- Adicionar à mosto no princípio da fermentação alcoólica.

ASPETO FÍSICO

Granulado de cor creme.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 1 e 10 Kg .

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

Cinzas [%]	<10
Humidade [%]	<8
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.

Una vez aberto deve utilizar-se o mais rápido possível.

Consumir de preferência antes de: 3 anos a partir da data de embalamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

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

MANNOBLANC EP 598 / Rev.: 7 / Data: 05 /09/2018