

## MannoCUP

Eliminação de compostos de enxofre indesejáveis



### CARACTERÍSTICAS

**Mannocup** é um preparado biológico à base de parede celular de levedura rica em manoproteínas e citrato de cobre. Desenvolve uma ação rápida e específica no que diz respeito a eliminação de defeitos por redução nos vinhos. Elimina as sensações olfativas desagradáveis de sulfídrico e derivados, descritas como: ovos podres, couves cozidas, escabeche, borracha queimada entre outros.

**Mannocup** é um preparado de parede celular de levedura com elevada afinidade por compostos de enxofre. O seu conteúdo em manoproteínas solúveis, não ligadas a polissacáridos, desenvolvem uma ação rápida no que diz respeito à sensação de volume em boca, limando possíveis desequilíbrios e mascarando o impacto sensorial das moléculas indesejáveis.

O citrato de cobre, recentemente aprovado pela OIV e UE, liga-se com maior afinidade às moléculas de enxofre e tem **menor impacto no equilíbrio sensorial do vinho que o sulfato de cobre**. A combinação deste sal com a parede celular de levedura, ajuda a retirar o cobre do vinho no final da sua ação previamente referida.

**Mannocup** permite ainda a eliminação de compostos de enxofre com elevada eficácia sem afetar o património aromático do vinho e sem aumentar significativamente o seu conteúdo em cobre. Não é necessário realizar uma clarificação azul.

### PROPRIEDADES SENSORIAIS

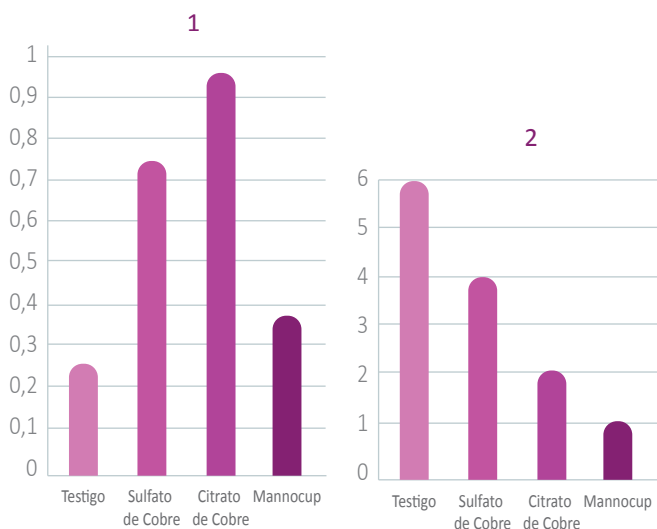
» Eliminação de compostos de enxofre indesejáveis com repercussão mínima sobre a componente aromática do vinho. Privilégia o carácter varietal dos vinhos.

» Contribui para a melhoria das características sensoriais do vinho fazendo um **polimento dos taninos agressivos**, diminuindo a adstringência e incrementando as sensações de corpo e volume em boca. Aumento de estrutura e melhoria do equilíbrio em boca.

» Não interfere com a cor do vinho e melhora a estabilidade da matéria corante por formação de coloides protetores e complexos estáveis com os taninos.

### APLICAÇÃO

Em vinhos brancos e tintos. Antes da clarificação e estabilização



1) Cobre residual em vinho (mg/l).  
Tratamento com sais de cobre 0,2g/Hl e Mannocup 10g/hl

2) Intensidade de odor de redução em vinho alterado.  
Tratamento com sais de cobre 0,2g/Hl e Mannocup 10g/hl

## COMPOSIÇÃO

» Parede celular de leveduras (*Saccharomyces cerevisiae*). Variedade específica selecionada pelas suas propriedades absorventes e floculantes. Alto conteúdo em manoproteínas soluveis (20-22%).

» Citrato de cobre (2%)

## DOSE

Vinho 5-15 g/hl

*A dose máxima legal permitida de citrato de cobre no vinho é 1g/hl, na condição de que o conteúdo de cobre não supere 1 mg/l.*

*Para um tratamento correto recomenda-se a realização de um ensaio prévio em laboratório com doses crescentes. Os resultados são evidentes após uma hora de contato do produto com o vinho.*

## MODO DE APLICAÇÃO

1: Preparação e adição ao vinho: Dissolver 10 vezes o seu peso em vinho e adicionar ao depósito ou barrica, assegurando a sua perfeita homogeneização.

2.-Reação com compostos de enxofre indesejados. Tempo mínimo de contato 48 horas. Se se desejar a libertação completa do conteúdo em manoproteínas e evidenciar a sua melhoria sensorial pode deixar-se em contato até uma semana.

3.- Eliminação das borras por trasfega.

## ASPECTO FÍSICO

Granulado de cor creme com partículas azul esverdeado.

## APRESENTAÇÃO

Embalagem de 0,5 kg.

## PROPRIEDADES FÍSICOQUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

Conteúdo em cobre (%)	0,6-0,8
Cinza [%]	<6
Humidade [%]	<7
Microorganismos totais [UFC/g]	<10 <sup>4</sup>
Leveduras viáveis [UFC/g]	<10 <sup>2</sup>

## CONSERVAÇÃO

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

Uma vez aberto deve aplicar-se o mais rápido possível.

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