

MannoPLUS

Manoproteínas purificadas.



CARACTERÍSTICAS

Mannoplus é manoproteína purificada, preparada para aplicação direta em vinho. Contém entre 85-95% de manoproteínas solúveis.

- » Contribui para as características sensoriais do vinho, aportando densidade, sensação untuosa e corpo.
- » Suaviza os taninos agressivos, diminuindo a adstringência excessiva. Lima a tanicidade excessiva da madeira.
- » Devolve o equilíbrio ácido, ao incrementar as sensações positivas em boca.
- » Melhora a estabilidade tartárica, impedindo a cristalização dos sais de ácido tartárico.
- » Melhora a estabilidade proteica.
- » Melhora a estabilidade de cor, por formação de colóides protetores e complexos estáveis com os taninos.
- » Na segunda fermentação: incremento do volume em boca e da persistência da espuma.

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

Ação rápida sobre a sensação de volume em boca. Não aporta nenhum registo aromático adicional ao vinho.

APLICAÇÃO

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

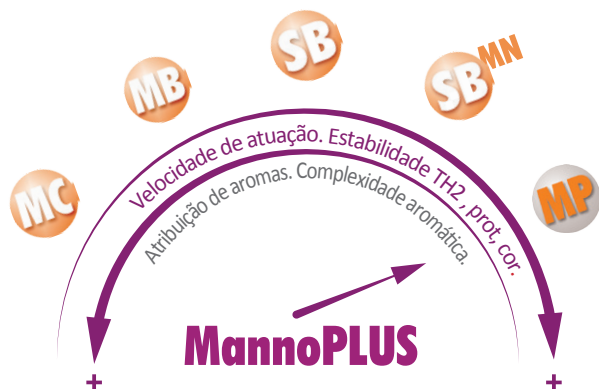
- » Para vinhos que se deseje filtrar: **Mannoplus** adiciona-se ao menos 24 horas antes da última filtração. **Mannoplus** não aumenta o índice de colmatção dos vinhos bem preparados. Resulta desnecessária a microfiltração após o tratamento.

Recomenda-se conhecer o índice de colmatção antes da passagem do vinho por microfiltração.

- » Para vinhos que não se deseje filtrar: adicionar **Mannoplus** 24 horas antes do engarrafamento. Uma vez adicionado, o vinho pode ser convenientemente sulfitado e engarrafado.
- » Para vinhos espumantes: Aplicação junto com o licor de expedição.

COMPOSIÇÃO

- » Manoproteína purificada, extraída termicamente de paredes celulares de leveduras selecionadas (*Saccharomyces cerevisiae*), separadas da sua fração insolúvel e secas por atomização.



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.

DOSES

Vinho terminado

Vinho tinto 5-15 g/hl
Vinho branco 2-10 g/hl

Vino espumante 2-10 g/hl

MODO DE UTILIZAÇÃO

Dissolver 10 vezes o seu peso em vinho ou água a uma temperatura de 20-30°C, esperar 15 minutos e adicionar ao depósito assegurando a sua perfeita homogeneização.

Vinho espumante:

Incorporar a cada garrafa com o licor de tiragem, realizar o degüelle da maneira habitual.

O efeito depende da dose e características do vinho.

ASPETO FÍSICO

Pó fino de cor marfim.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 500 g

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

Humidade [%]	< 15
Cinzas [%]	< 8
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 ³
Coliformes totais [UFC/g]	< 10
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	AUSÊNCIA
<i>Salmonella</i> [UFC/g]	AUSÊNCIA
<i>E. coli</i> [UFC/g]	AUSÊNCIA
Bactérias lácticas [UFC/g]	< 10 ³
Mofos [UFC/g]	< 50
Leveduras [UFC/g]	< 10 ²

CONSERVAÇÃO

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

Uma vez aberto deve utilizar-se o quanto antes.

Consumir de preferência antes de: 2 anos a partir da data de embalamento.

Registos:

R.G.S.A: 31.00391/CR

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

MannoPlus EP 663 / Rev.: 5 / Data: 05/10/2015