

MannoPLUS ND

Manoproteină în soluție apoasă 20%

CARACTERISTICI

MannoPLUS ND este manoproteină purificată, în format lichid, pregătită pentru aplicare directă în vin.

- » Contribuie la caracteristicile senzoriale ale vinului, oferind densitate, senzație untoasă și corp.
- Lustruiește taninurile agresive, reducând astrigența. Tanicitate excesivă din lemn.
- » Reduce echilibrul acid, prin creșterea senzațiilor pozitive din gură.
- » Îmbunătățește stabilitatea tartrică, prevenind cristalizarea sărurilor de acid tartric.
- » Îmbunătățește stabilitatea proteinelor.
- » Îmbunătățește stabilitatea culorii, datorită formării de coloizi de protecție și complexe stabile cu taninuri.
- » În a doua fermentație: crește volumul în gură și persistența spumei.

Datorită intervenției organoleptice a manoproteinelor, conferă untuositate și crește considerabil senzația de volum în gură.

Acțiune rapidă asupra senzației de volum în gură. Nu adaugă nici un record aromatic suplimentar vinului.

COMPOZIȚIE

Pentru vinurile albe și roșii. Aplicare în vin finit, ultimul tratament înainte de îmbuteliere.

- » Pentru vinurile care urmează să fie filtrate: MannoPlus ND se adaugă cu cel puțin 24 de ore înainte de ultima filtrare. MannoPlus ND crește cu greu indicele de înfundare a vinurilor bine pregătite. Microfiltrarea după tratament nu este necesară.

Se recomandă cunoașterea indicelui de înfundare înainte de trecerea vinului prin microfiltrare.

- » Pentru vinurile pe care nu doriți să le filtrați: adăugați MannoPlus ND cu 24 de ore înainte de îmbuteliere. O dată adăugat vinul, acesta poate fi sulfitat și îmbuteliat în mod convenabil.

- » Pentru vinurile spumante: Se aplică împreună cu lichiorul de expediție.

COMPOZIȚIE

- » Manoproteína în soluție apoasă 20%, acid citric monohidrat (E-330) și dioxid de sulf (E-220). (Conține sulfiți: 2000-4000 ppm).



Contribuția preparatelor pe bază de polizaharide și manoproteine la profilul aromatic al vinului. Viteza de transfer a compușilor sapidici, contribuția volumului și influența asupra stabilității.

DOZĂ

Vin finit

Vin roșu 25-75ml/hl

Vin alb 10-50 ml/hl

Vin spumant 10-50 ml/hl

MOD DE UTILIZARE

1. Poate fi aplicat direct pe vinul de tratat. Pentru a facilita omogenizarea, se recomandă diluarea produsului de 2-4 ori în volumul acestuia.

2. Adăgați la volumul total, de preferință cu o pompă dozatoare. Asigurați omogenizarea

Vin spumant:

Încorporați fiecare sticlă cu lichiorul tipar, realizați degustarea în mod regulat.

Efectul depinde de doza și caracteristicile vinului.

ASPECT FIZIC

Lichid chihlimbar.

AMBALARE

Carafe de 0,5kg.

PROPRIETĂȚI FIZICO

EP 665 (rev.0)

Reziduu uscat [%]	>20
Ceață [NTU]	< 50
pH	2-4
SO ₂	2000- 2400
Metale grele [mg/kg]*	< 30
Pb [mg/kg]*	< 5
Hg [mg/kg]*	< 0,15
As [mg/kg]*	< 1
Cd [mg/kg]*	< 0,5
Azot total [%]*	5- 75
Aerobi total mesofili [UFC/g]*	< 10 ⁴
Coliforme totale [UFC/g]*	< 10
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]*	LIPSĂ
<i>Salmonella</i> [UFC/25g]*	LIPSĂ
<i>E. coli</i> [UFC/25g]*	LIPSĂ
Bacterii lactice [UFC/g]*	< 10 ⁴

(*) Valoare referitoare la materia primă uscată.

MOD DE PĂSTRARE

A se păstra în ambalajul original, în loc răcoros și uscat, fără mirosuri străine.

O dată deschis ambalajul, trebuie utilizat cât mai curând posibil.

A se consuma, de preferință: în maxim 2 ani de la data ambalării.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codexului Oenologic Internațional și Regulamentului European (UE) 2019/934.