

Manno Blanc

Intensitate și volum



Aportarea preparatelor având la baza polizaharide și manoproteine la profilul vinului.
Viteza de cesiune a compusilor savorosi prin volum gustativ, aport de volum și influența asupra stabilității.

CARACTERISTICI

Mannoblanc este un preparat pe bază de drojdii inactive și tanin galic. Favorizează desfășurarea expresiei aromatice și incrementarea structurii și volumului. Protejează vinurile albe de evoluția timpurie.

» Drojdiile inactive sunt sursă de polizaharide și manoproteine care, în afara faptului că participă la stabilitatea tartrică și proteică a vinurilor albe, contribuie la îmbunătățirea percepției sale organoleptice. Polizaharidele și manoproteinele intervin în mod direct la senzațiile de suavitate, volum și longitudine gustativă, în timp ce interacțiunea lor cu fracțiunea aromatică mărește persistența și împiedică volatilizarea sa timpurie.

» Taninul galic, întărește proprietățile stabilizante și antioxidante, mărește complexitatea aromatică varietală a vinurilor albe și previne îmbatrânirea sa precoce.

» Aplicarea sa micșorează taninii astringenți din macerațiile peliculare prea intense sau cu struguri de maturitate slabă, de asemenea și prezența derivaților tiolici dezagreabili.

APLICARE

Elaborarea vinurilor albe unde se dorește o mărire a intensității aromatice și volum. Protecție pentru evoluția aromatică.

» Fermentație alcoolică. Utilizată de la primele faze de fermentație, protejează aromele și prospețimea vinurilor albe, mărește fracțiunea manoproteică, rezultând vinuri mai grase, rotunde și mai persistente.

» Prin conținutul său de drojdii inactive, **Mannoblanc** este un nutrient excelent de fermentare, mărind aminoacizii, vitaminele și mineralele.

Recomandat, în special, la elaborarea vinurilor albe cu un caracter varietal marcant sau la cele pentru care se dorește o creștere pe legături superioară. Oferă legături libere, mai puțin reductive și mai stabile din punct de vedere microbiologic.

COMPOZIȚIE

» Drojdii inactiv (*Saccharomyces cerevisiae*).

» Tanin galic provenit din teci.

DOZĂ

Must 15-35 g/hl

Doză maxima legală: 43 g/hl

MOD DE UTILIZARE

1.- A se suspenda în de 10 ori greutatea sa în apă (la temperatura ambientală) amestecând prin intermediul agitației moderate.

2.- A se adăuga must la începutul fermentației alcoolice.

ASPECT FIZIC

Granulat culoare crem.

PREZENTARE

Recipient de 1 și 10 Kg.

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Cenuși [%]	<10
Umiditate [%]	<8
Microorganisme totale [UFC/g]	<10 ⁴
Drojii viabile [UFC/g]	<10 ²

CONSERVARE

A se păstra în ambalajul original, la rece, fără umezeală și morisuri străine.

Odată deschis ambalajul se recomandă utilizarea cât mai repede posibil.

Consumă de preferință înainte de: 3 ani de la data ambalării.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform cu Codexul Oenologic Internațional și Regulamentul European CE 606/2009.