

Mannocrom

Structura și stabilitatea la vinuri roșii



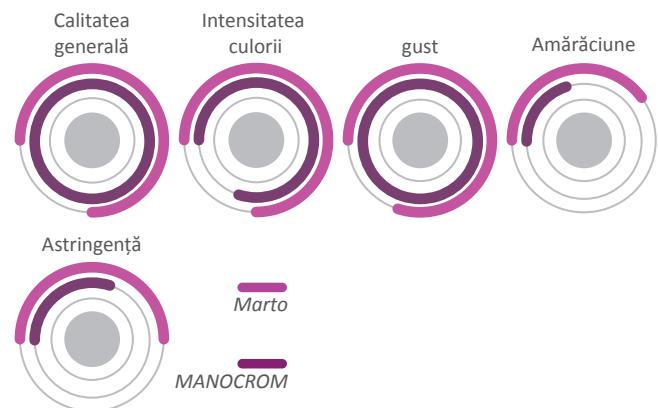
CARACTERISTICI

Mannocrom este un preparat pe bază de drojdii inactice și tanin proantocianidinic, bogat în manoproteine cu acțiune structurală și stabilizantă asupra calităților cromatice ale vinului roșu.

» Drojdiile inactice sunt sursa de polizaharide și manoproteine care participă la protecția coloidală a fracției polifenolice, evitând precipitate de materia colorantă.

» În plus, contribuie la caracteristicile senzoriale ale vinului, șlefuiind taninii agresivi, micșorând astringența și măbind senzațiile de corp și volum gustativ.

» Aportul de procianidine (tanin proantocianidinic) reacționează cu antocianii formând uniuni foarte stabile. Se îmbunătățește stabilitatea culorii și evoluția în timp.



APLICAȚIE

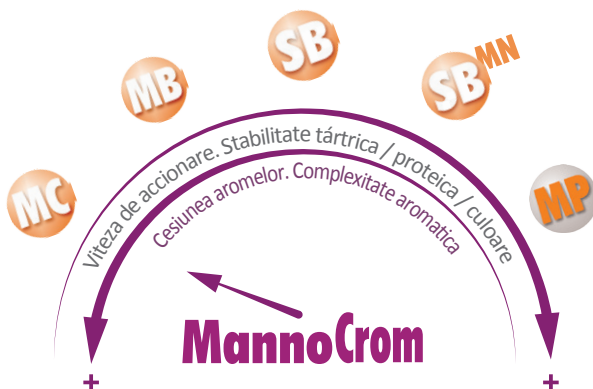
Elaborarea vinurilor roșii dacă se dorește o mărire a stabilității a materiei colorantă și o mai mare suavitate taninică.

» **Maceratie fermentativă.** Prezența polizaharidelor și taninilor reactivi în timpul procesului de extracție a polifenolilor din pielea strugurelui permite polimerizarea timpurie.

» Prin conținutul său în drojdii inactice, Mannocrom, este un nutrient excelent de fermentare, adăugând aminoacizi, vitamine și minerale.

Se recomandă aplicarea de Mannocrom la începutul macerației pentru ca formarea de complecși polizaharizi – fracție colorantă sa înceapă cât mai repede posibil.

După ce au trecut primele faze de macerare, vor fi mai puțini polifenoli disponibili la formarea complecșilor stabili de polizaharide.



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

COMPOZIȚIE

» Drojdii inactive (*Saccharomyces cerevisiae*). Specie specific selecționată pentru cesiunea ei ridicată de polizaharide și slaba aderență a fracției polifenolice. Nu se activează prin căldură.

» Tanin condensat (proantocianidine): contine tanin din seminte de struguri.

DOZĂ

Must 15-35 g/HL

Doză maxima legală: 55 g/HL

MOD DE UTILIZARE

1.- A suspenda de 10 ori greutatea sa în apă (la temperatura mediului) amestecând prin agitație moderată.

2.- A se adăuga strugurele zdrobit la începutul macerării.

ASPECT FIZIC

Granulat culoare crem.

PREZENTARE

Recipient de 1 Kg

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

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

CONSERVARE

A se pastra in ambalajul original, la rece, fara umezeala si morisuri straine.

Odata deschis ambalajul se recomanda utilizarea cat mai repede posibil.

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

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform cu Codexul Oenologic International si Regulamentu European CE 606/2009.