

MannoCUP

Eliminarea compușilor sulfiteci nedorți



CARACTERISTICI

Mannocup este un preparat biologic având la bază un extract de drojdie bogat în manoproteine și cu citrat de cupru. Acțiune rapidă și specifică în fața eliminării defectelor de reducere ale vinului. Elimină senzațiile olfactive anormale de sulfidric și derivați descrise ca: ou stricat, verdeață uscată, murătură, încetinire, gumă arsă printre altele.

Mannocup este un preparat din pereti celulari de drojdie cu afinitate ridicată către compușii sulfiteci. Conținutul său de manoproteine solubile, fără a se face legătură cu polizaharidele, duc la o acțiune rapidă asupra senzației gustative de volum, combatând posibilele dezechilibre și atenuează impactul senzorial dat de moleculele nedorite.

Citratul de cupru, recent aprobat de către OIV și UE, formează precipitate având cea mai mare afinitate față de moleculele sulfitece și are un impact mai mic supra echilibrului senzorial al vinului decât sulfatul de cupru. Combinația acestei sări cu peretii celulari de drojdie, ajută la eliminarea cuprului din vin, odată ce s-a realizat efectul său.

Mannocup permite eliminarea de compuși sulfiteci cu eficiență ridicată fără a devalua patrimoniul aromatic al vinului și fără a mări semnificativ conținutul să în cupru. Nu este necesară realizarea unei cleiri albastre.

PROPRIETĂȚI SENZORIALE

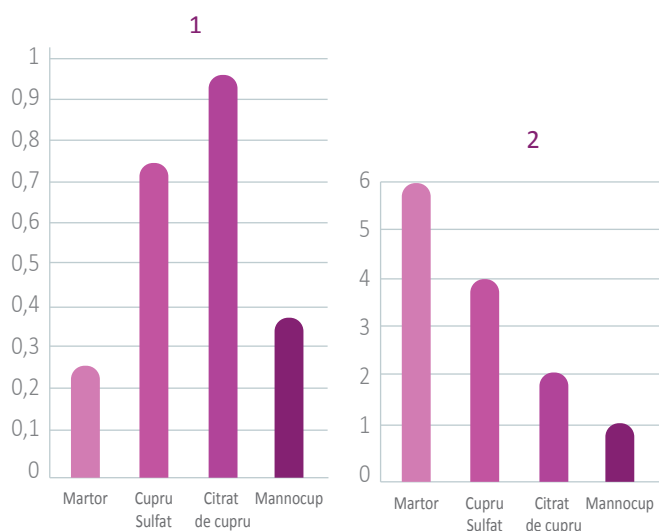
» Eliminarea de compuși sulfiteci nedorți cu repercusiuni minime asupra fracției aromatice a vinului. Inapoiază caracterul varietal al vinurilor.

» Contribuie la caracteristicile senzoriale ale vinului, șlefuiind taninurile agresive, diminuând astringența și accentuând senzațiile de corp și volum gustativ. Aport de structura și corp. Îmbunătățește echilibrul gustativ.

» Nu numai că nu elimină culoare, dar îmbunătățește stabilitatea sa, prin formarea de coloizi protectori și complecși stabili cu taninurile.

APLICAȚIE

La vinuri albe și roșii. Înainte de clarificare și stabilizare.



1) Cupru residual în vin (mg/l). Tratament cu săruri de cupru 0,2g/Hl și Mannocup 10g/hl

2) Intensitatea mirosului de reducere în vin alterat. Tratament cu săruri de cupru 0,2g/Hl și Mannocup 10g/hl.

COMPOZIȚIE

» Pereti celulari de drojdii (*Saccharomyces cerevisiae*). Sușă specifică prin proprietățile sale adsorbante și floculante. Conținut ridicat de manoproteine solubile (20-22%).

» Citrat de cupru (2%)

DOZARE

Vin 5-15 g/hl

Doza maxima permisa legal de citrat de cupru in vin este de 1g/hl, cu conditia ca si continutul de cupru sa nu depaseasca 1mg/l.

Pentru un tratament corect se recomanda realizarea unui test în prealabil in Laborator cu doze crescătoare. Rezultatele sunt evidente într-o ora de contact a produsului cu vinul.

MOD DE UTILIZARE

1: Pregătirea și adăugarea vinului: a se dizolva de 10 ori greutatea sa în vin și a se adăuga cisternei sau baricului, asigurând omogenizarea sa perfectă.

2.-Reacția cu compuși sulfidici nedorți. Timpul de contact minim 48 de ore. Dacă se dorește eliberarea completă a conținutului de manoproteine și evidențierea îmbunătățirii sale senzoriale se poate lăsa în contact până la o săptămână.

3.- Eliminarea reziduurilor prin pritoc

ASPECT FIZIC

Granulat culoare crem cu particule albastru verzui.

PREZENTARE

Recipient de 1 kg

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

| | |
|-------------------------------|------------------|
| Concentrație de cupru (%) | 0,6-0,8 |
| Cenuși [%] | <6 |
| Umiditate [%] | <7 |
| 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 Codexului Oenologic International si Regulamentului European nr. CE 606/2009.