

MannoPLUS

Manoproteine purificate.

CARACTERISTICI

Mannoplus este o manoproteină purificată, realizat pentru a fi direct aplicat în vin. Contine între 85-95% manoproteine solubile.

- » Contribuie la caracteristicile senzoriale ale vinului, măbind densitatea, senzația untoasă și corpul.
- » Șlefuește taninii agresivi, diminuând astringența excesivă. Limitează tanicitatea excesivă a lemnului.
- » Înapoiază echilibrul acid, cand se măresc senzațiile gustative pozitive.
- » Îmbunătățește stabilitatea tartrică, împiedicând cristalizarea sărurilor de acid tartric.
- » Îmbunătățește stabilitatea proteică.
- » Îmbunătățește stabilitatea culorii, prin formarea coloizilor protectori și complecși stabili cu tanini.
- » La cea de-a doua fermentație: se mărește volumul gustativ și persistența spumei.

Datorită intervenției organoleptice a manoproteinelor, mărește untuozitatea și mărește simțitor senzația de volum gustativ.

Acțiune rapidă asupra senzației de volum gustativ. Nu mărește niciun registru aromatic adițional al vinului.

APLICARE

Pentru vinuri albe și roșii. Aplicare la vin finalizat, ultimul tratament înainte de îmbuteliere.

» Pentru vinuri care se doresc filtrate: **Mannoplus** se adaugă cu cel puțin 24 ore înainte de ultima filtrare. **Mannoplus** nu mărește indicele de colmatare al vinurilor tratate. Nu este necesară microfiltrarea după tratament.

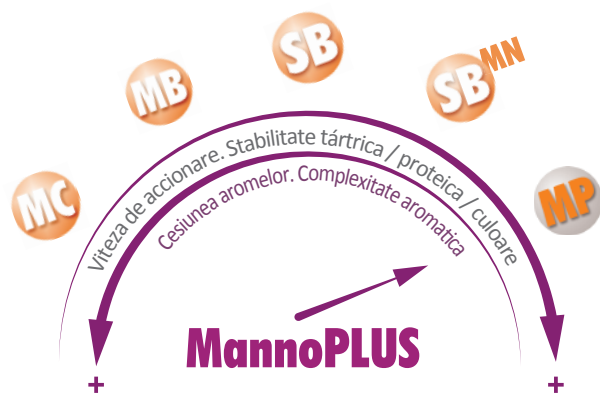
Se recomandă cunoașterea indicelui de colmatare înainte ca vinul să se microfiltreze.

» Pentru vinuri la care nu se dorește filtrare: a se adăuga **Mannoplus** cu 24 de ore înainte de îmbuteliere. Odată adăugat, vinul poate fi corect sulfat și îmbuteliat.

» Pentru vinuri spumoase: Aplicarea împreună cu licoarea de expediție.

COMPOZIȚIE

» Manoproteină purificată, extrasă termic din rădăcini de drojdie selecționată (*Saccharomyces cerevisiae*), separată de fracția insolubilă și secată prin atomizare.



*Influența preparatelor pe baza de polizaharide și manoproteine asupra profilului vinului.
Viteză de cesiune a compuşilor solizi, aport de volum la degustare și influența asupra stabilității.*

DOZA**Vin terminat**

Vin roșu 5-15 g/hl
Vino alb 2-10 g/hl

Vin spumant 2-10 g/hl

MOD DE UTILIZARE

A se dizolva de 10 ori greutatea sa în vin sau în apă la o temperatură de 20- 30°C, a se aștepta 15 minute și a se adăuga depozitului asigurând omogenizarea perfectă.

Vin spumant:

A se incorpora în fiecare sticla cu licoare de tiraj, a se realiza amestecul în mod normal.

Efectul depinde de doza și de caracteristicile vinului.

ASPECT FIZIC

Granulat culoare crem.

PREZENTARE

Recipient de 500 g

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

EP 663 (rev.4)

Umiditate [%]	< 15
Cenuși [%]	< 8
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
Aerobe mezofile total [UFC/g]	< 10 ⁴
Coliformi totali [UFC/g]	< 10
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	ABSENT
<i>Salmonella</i> [UFC/25g]	ABSENT
<i>E. coli</i> [UFC/25g]	ABSENT
Bacterii lactice [UFC/g]	< 10 ³
Mucegai [UFC/g]	< 50
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: 2 ani de la data ambalarii.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform cu Codexul Oenologic International si Regulamentu European UE) 2019/934.