

EVIDENZIA LA MORBIDEZZA E LA ROTONDITÀ

Applicazioni

Mannoproteine estratte da lievito con un procedimento innovativo, standardizzate a peso molecolare calibrato; si utilizzano per migliorare l'equilibrio, la rotondità, la morbidezza e l'effetto dolce dei vini.

I principali vantaggi sono:

- Migliora la stabilità tartarica.
- Incrementa la morbidezza e la rotondità.
- Diminuisce le sensazioni aggressive.
- Maschera le tannicità eccessive.
- Riduce le sensazioni verdi ed amare.

Composizione

Mannoproteine pure estratte da lievito *S. Cerevisiae*.

Caratteristiche:

- colore: giallo/beige
- odore: tipico di lievito
- solubilità in vino: completa al dosaggio raccomandato
- contenuto mannani: non inferiore al 45%.

Dosi

Vini fermi: 2 - 10 g/hl.

Vini spumanti metodo charmat: 2 - 5 g/hl.

Liqueur d'expédition: 1 - 4 g/hl da calcolarsi sul volume di vino finale.

Per determinare la dose e valutare gli effetti sensoriali, è consigliabile effettuare dei test preventivi in laboratorio.

Modalità d'impiego

Utilizzare Mannogold previa diluizione in 10 parti di acqua o vino, aggiungere alla massa da trattare ed omogeneizzare accuratamente.

Il trattamento del vino può essere effettuato immediatamente prima dell'imbottigliamento.

Se il vino è destinato ad una filtrazione stretta, è preferibile aggiungere il prodotto 24 ore prima della filtrazione. L'utilizzo di Mannogold non riduce in maniera sensibile la filtrabilità, tuttavia nel caso di aggiunte in prossimità dell'imbottigliamento, si raccomanda di valutarne l'effetto su filtrabilità, stabilità proteica e colloidale del vino.

Per la preparazione della liqueur d'expédition il prodotto deve essere sciolto nel vino base con gli altri componenti e poi filtrato.

Attenzione: l'utilizzo contemporaneo di tannini ellagici o gallici molto reattivi potrebbe dare origine ad intorbidamento oppure alla formazione di precipitati.

Condizionamento

Il prodotto è disponibile in confezioni da 0,25 kg.

Conservazione

Conservare nella confezione originale, in un ambiente privo di odori, fresco ed asciutto. Dopo l'uso richiudere accuratamente le confezioni aperte.

Classificazione e dichiarazioni

Per uso enologico, uso professionale. Conforme al Codice Enologico Internazionale.

Prodotto non certificato biologico, ma ammesso per la produzione di vini biologici, se non è reperibile la versione bio (Reg. CE 203/2012)

Termine minimo di conservazione: consultare etichetta.

Classificazione Sicurezza: /

Classificazione ADR: /

OGM:

non contiene OGM, non proviene da OGM.

Allergeni:

non contiene prodotti dell'all. III bis della direttiva 2000/13/CE modificata dalla direttiva 2007/68/CE.