

ESTABILIZANTE

Manno'Gom®



Formulación en polvo de polisacáridos vegetales y extracto parietal de levadura (manoproteínas) rico en péptido sávido. Participa en la estabilización coloidal.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ◆ **Formulación:** asociación de polisacáridos vegetales y extracto parietal de levadura rico en péptido sávido.
- ◆ **Interés enológico:** formulación en polvo **instantáneamente soluble**, Manno'Gom preserva la limpidez del vino y contribuye a la **estabilidad coloidal** (tartárica y de la materia colorante) de los vinos tintos, blancos y rosados.

Su formulación específica **recubre los taninos**, aportando **redondez, dulzor y longitud en boca**, para que el enólogo pueda encontrar el mejor **equilibrio** gustativo para su vino. Su acción es inmediata.

No aumenta el índice de colmatación de los vinos bien preparados (IC<50). Manno'Gom puede añadirse **durante todo el proceso de crianza y hasta el embotellado**.

Conforme al Codex Enológico de la OIV y al reglamento de la UE 2019/934.



MODO DE EMPLEO

- ◆ Disolver en 5 a 10 veces su volumen de agua o vino e incorporar durante un remontado para asegurar una distribución homogénea. Si el vino está cargado (IC>50) se recomienda añadir Manno'Gom antes de la prefiltración para el embotellado.
- ◆ **Dosis de empleo recomendada:** 5 a 40 g/hL.

Estas dosis se dan a título indicativo, la dosis óptima se determinará mediante una prueba de laboratorio o siguiendo el consejo de su enólogo.



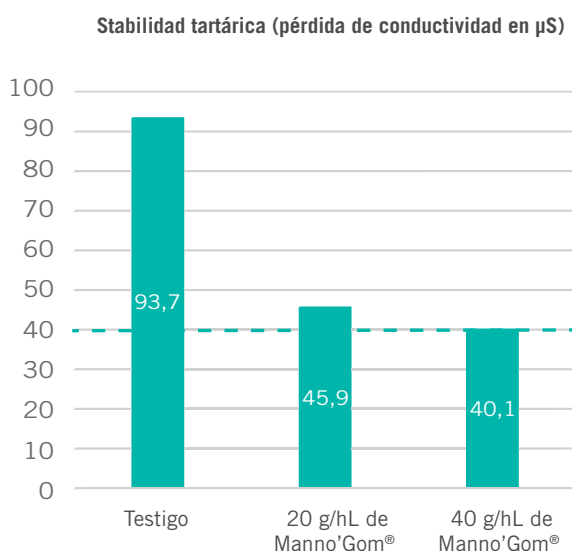
RESULTADOS DEL ENSAYO

1. EFECTO DE MANNO'GOM® SOBRE LA FILTRABILIDAD

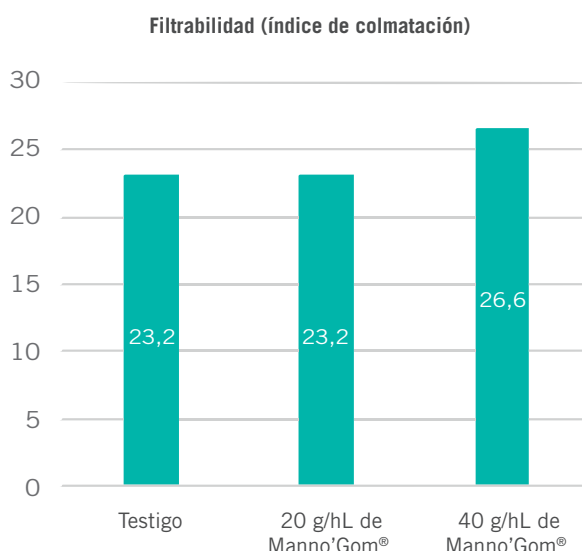
Stabilidad tartárica y filtrabilidad del vino tras el tratamiento con Manno'Gom a 20g/hL y 40g/hL

Sauvignon Blanc, 2021

Las pruebas de estabilidad tartárica se realizaron con un CheckStab.



Assemblage Cabernet Sauvignon • Merlot, 2020

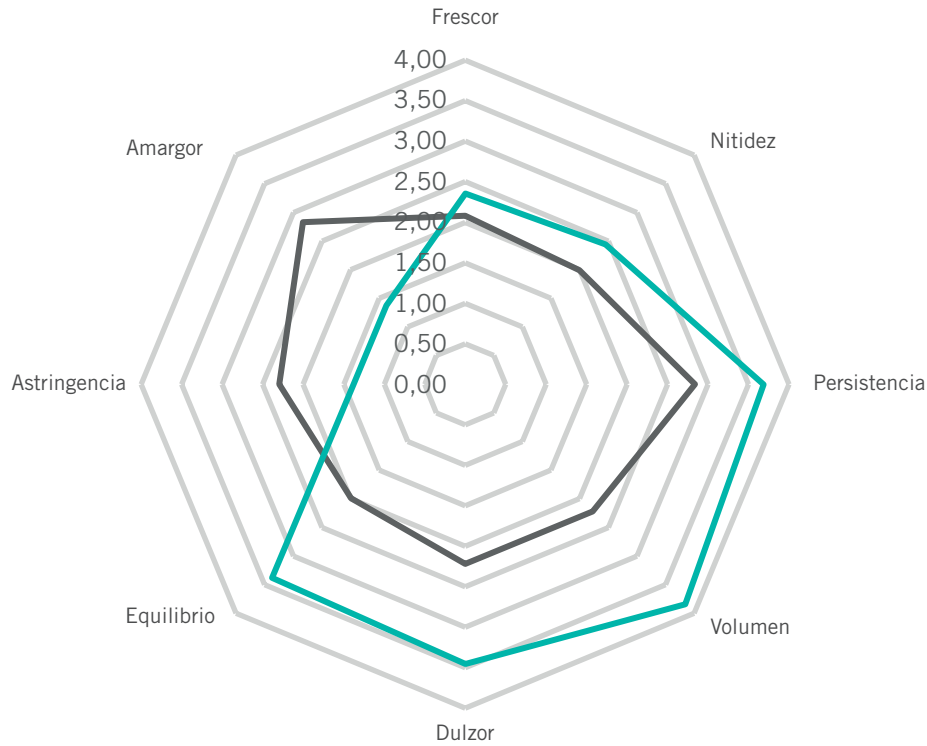


2. RESULTADOS DE LAS CATAS

Vino tras el tratamiento con Manno'Gom
15 g/hL antes del embotellado (18 catadores expertos)

Sauvignon Blanc • Graves, 2020

Testigo Manno'Gom



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto y color:** micro-granulado beige claro
- **Humedad:** < 8 %
- **Cenizas:** < 8 %
- **Nitrógeno total:** < 50 g/Kg

MICROBIOLÓGICAS

- **E.coli:** ausencia/25g
- **Salmonelles:** ausencia/25g

LÍMITES

- **Plomo:** < 5 mg/kg
- **Arsénico:** < 3 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/kg



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Bolsas de 1 kg (cajas de 10 kg).
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respetar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

GD/04-01-2023. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 77 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM