

ESTABILIZANTE



Manno'Sense®

Manoproteínas específicas de paredes de levaduras *Saccharomyces Cerevisiae* ricas en péptidos sápidos. Participa a la estabilización coloidal.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ◆ **Formulación:** solución de manoproteínas puras específicas de paredes de levaduras *Saccharomyces Cerevisiae* ricas en péptidos sápidos. Contiene sulfitos (E220).
- ◆ **Interés enológico:** Manno'Sense® se obtiene a partir de manoproteínas altamente purificadas y especialmente seleccionadas para **mejorar la estabilidad coloidal** (participación en la estabilización tartárica). Las manoproteínas, liberadas durante la autólisis de las levadura, juegan un papel crucial en la **percepción de la redondez y el dulzor de los vinos secos**. En formulación líquida y de acción instantánea, Manno'Sense® respeta el **frescor** y el **afrutado** del vino.

Así Manno'Sense® es una solución natural para mejorar las cualidades organolépticas de los vinos blancos, rosados y tintos:

- Aumenta la redondez y el dulzor
- Aporta equilibrio y frescura a la boca
- Mejora la persistencia aromática
- Participa en la estabilización tartárica del vino
- Aumenta poco el índice de colmatación o el CFLA (Criterio de Filtración Lamothe-Abiet)

Conforme al Codex enológico del OIV y al reglamento UE n°53/2011 (que modifica el reglamento CE n°606/2009).



MODO DE EMPLEO

- ◆ Debe utilizarse en vinos antes del embotellado (después de clarificación, trasiego, coupages, estabilización de proteínas, estabilización y protección del color, prefiltración). Incorporar directamente en el vino a tratar, mínimo 24h antes del embotellado y homogeneizar bien.

Ningún otro tratamiento deberá ser efectuado después de haber añadido el producto, con excepción del ajuste de estabilizantes (SO₂, ácido ascórbico, goma arábiga) durante el embotellado.

- ◆ **Dosis de empleo recomendada:** *Vinos blancos y rosados:* 2,5 a 10cL/hL. *Vinos tintos:* 5 a 15 cL/hL.

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

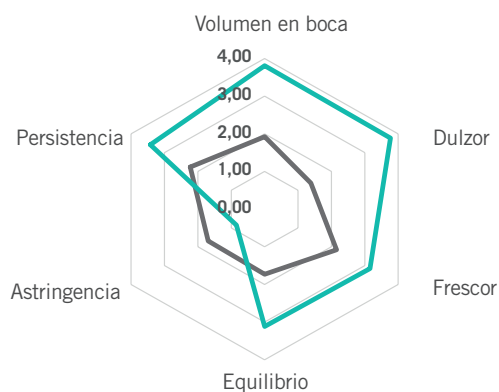


RESULTADOS DEL ENSAYO

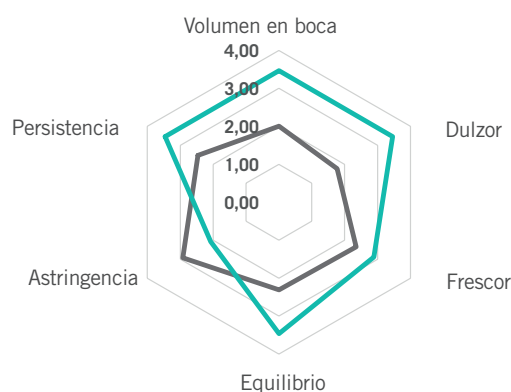
RESULTADOS DE LA CATA DE LOS VINOS (15 CATAADORES EXPERIMENTADOS) DESPUES DEL TRATAMIENTO CON MANNO'SENSE® A 10 cL/hL ANTES DEL EMBOTELLADO:

◆ Testigo ◆ Manno'Sense®

Vino blanco de Gers (Colombard), 2018



Médoc (Cabernet Sauvignon, Merlot), 2019





ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto y color:** líquido marrón
- **Densidad (g/mL):** 1080 g/L \pm 10
- **Extracto seco:** \geq 20 %
- **Cenizas:** < 8 %

QUÍMICAS

- **SO₂ (E220):** 1,5 g/L \pm 0,25
- **pH:** 3 \pm 0,3
- **Manoproteínas:** 20 %
- **Polisacáridos:** > 600 g/kg

MIROBIOLÓGICAS

- **Gérmenes mesófilos aerobios:** < 10⁴ UFC/g
- **Staphylococcus aureus :** ausencia/g
- **Coliformes:** < 10 UFC/g
- **E.coli:** ausencia/25g
- **Salmonelas:** ausencia/25g

LÍMITES

- **Plomo:** < 5 mg/kg
- **Mercurio:** < 0,5 mg/kg
- **Arsénico:** < 3 mg/kg
- **Cadmio:** < 0,5 mg/kg



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Garrafas de 1,1 kg (1L) (cajas de 5,5kg) y de 5,5 kg (5L) (cajas de 16,5kg).
- 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/14-01-2022. 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 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM