

STABILISANT

Manno'Sense®



Mannoprotéines spécifiques de parois de levures *Saccharomyces cerevisiae* riches en peptide sapide. Participe à la stabilisation colloïdale.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : solution de mannoprotéines pures spécifiques de parois de levures *Saccharomyces Cerevisiae* riche en peptides sapides. Contient des sulfites (E220).
- ◆ **Intérêt œnologique** : Manno'Sense® est obtenue à partir de mannoprotéines hautement purifiées et spécialement sélectionnées pour améliorer la stabilité colloïdale (participation à la stabilisation tartrique). Les mannoprotéines, relarguées lors de l'autolyse des levures, jouent un rôle crucial dans la perception de sucrosité des vins secs. Sous forme liquide et à action instantanée, Manno'Sense® respecte la fraîcheur et le fruité du vin.

Ainsi Manno'Sense® est une solution naturelle pour améliorer les qualités organoleptiques des vins blancs, rosés et rouges :

- Augmente la rondeur et la sucrosité
- Apporte équilibre et fraîcheur en bouche
- Améliore la persistance aromatique
- Participe à la stabilisation tartrique des vins
- Augmente peu l'indice de colmatage ou le CFLA (Critère de Filtration Lamothe-Abiet)

Conforme au Codex œnologique de l'OIV et au règlement UE n°53/2011 (modifiant le règlement CE n°606/2009).



MODE D'EMPLOI

- ◆ Utiliser sur des vins pré-mise (après collage, soutirage, assemblage, stabilisation protéique et de la couleur, pré-filtration). Incorporer directement au vin à traiter, 24h minimum avant la mise en bouteille et effectuer une bonne homogénéisation. Aucun autre traitement ne sera réalisé ultérieurement, à l'exception des ajustements en stabilisants (SO₂, acide ascorbique, gomme arabique) lors de la mise en bouteille.

◆ Dose d'emploi recommandée :

- Vins blancs et rosés : 2,5 à 10cL/hL

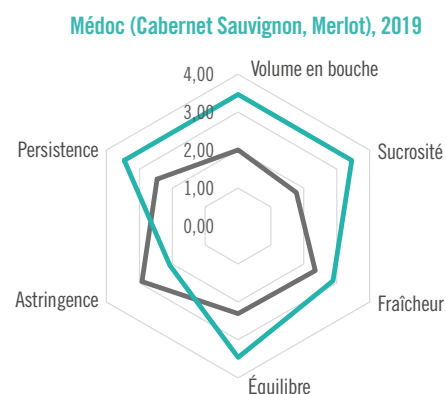
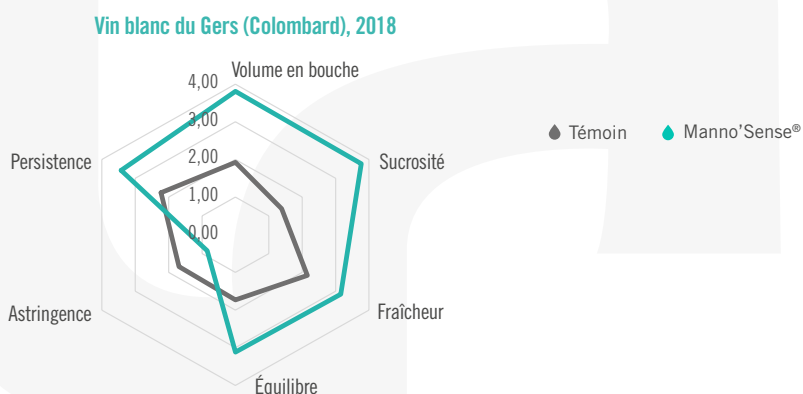
- Vins rouges : 5 à 15 cL/hL

Les doses ci-dessus sont données à titre indicatif, la dose optimale sera déterminée par un essai au laboratoire ou sur le conseil de votre œnologue.



RÉSULTATS D'ESSAI

RÉSULTATS DE DÉGUSTATIONS DE VINS (15 DÉGUSTATEURS AVERTIS)
APRÈS TRAITEMENT AU MANNO'SENSE® À 10 cL/hL AVANT LA MISE EN BOUTEILLE :





SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- Aspect et couleur : liquide brunâtre
- Densité (g/mL) : 1080 g/L \pm 10
- Extrait sec : \geq 20 %
- Cendres : < 8 %

CHIMIQUES

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

MIROBIOLOGIQUES

- Germes mésophiles aérobies : < 10⁴ UFC / g
- *Staphylococcus aureus* : absence / g
- Coliformes : < 10 UFC / g
- *E.coli* : absence / 25g
- Salmonelles : absence / 25g

LIMITES

- Plomb : < 5 mg/kg
- Mercure : < 0,5 mg/kg
- Arsenic : < 3 mg/kg
- Cadmium : < 0,5 mg/kg



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- ◆ Bidons de 1,1 kg (1L) (cartons de 5,5kg) et de 5,5 kg (5L) (cartons de 16,5kg).
- ◆ Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

LG/23-02-2021. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM