STABILIZZANTI

Manno'Sense®

Mannoproteine specifiche delle pareti di lieviti *Saccharomyces cerevisiae* ricche di peptidi sapidi. Partecipa alla stabilizzazione colloidale.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Formulazione:** Soluzione di mannoproteini puri specifiche delle pareti di lieviti *Saccharomyces Cerevisiae* ricche di peptidi sapidi. Contiene solfiti (E220).
- **Interesse enologico:** Manno'Sense® è ottenuto da mannoproteine altamente purificate e specialmente selezionate per **migliorare la stabilità colloidale** (partecipazione alla stabilizzazione tartarica). Le mannoproteine, rilasciate durante l'autolisi dei lieviti, svolgono un ruolo determinante nella percezione di **rotondità** e di note **dolci** dei vini secchi.

  Sotto forma liquida e ad azione istantanea, Manno'Sense® rispetta la **freschezza** e il **fruttato** del vino. Manno'Sense® è, pertanto, una **soluzione naturale per migliorare le qualità organolettiche** dei vini bianchi, rosati o rossi:

  - Aumenta la rotondità e le note dolci
  - Conferisce equilibrio e freschezza in bocca
  - Migliora la persistenza aromatica
  - Partecipa alla stabilizzazione tartarica dei vini
  - Aumenta poco l'indice di colmataggio o il CFLA (criterio di filtrazione Lamothe-Abiet)

Conforme al Codex enologico dell'OIV e al regolamento UE n°53/2011 (modifica del regolamento CE n°606/2009).

ISTRUZIONI PER L'USO

- Utilizzare su vini pre-imbottigliamento (dopo chiarifica, travaso, assemblaggio,stabilizzazione proteica e del colore, pre-filtrazione). Incorporare direttamente al vino da trattare, almeno 24 ore prima dell'imbottigliamento ed effettuare una buona omogeneizzazione. In seguito, non realizzare nessun altro trattamento, ad eccezione degli aggiustamenti di stabilizzanti (SO_2, acido ascorbico, gomma arabica) durante l'imbottigliamento.

- **Dosi:** *Vini bianchi o rosati:* da 2,5 a 10cL/hL. *Vini rossi:* da 5 a 15 cL/hL.

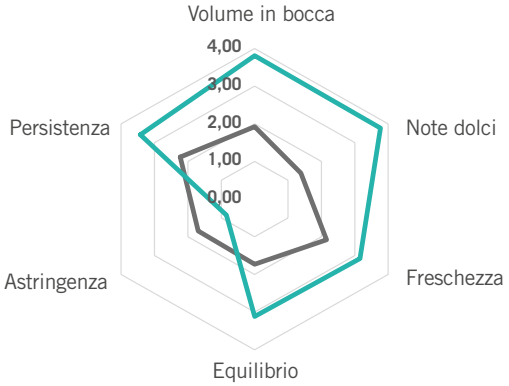
  I dosaggi qui sotto sono dati a titolo puramente indicativo, la quantità ottimale sarà determinata sulla base di prove in laboratorio o su consiglio del vostro enologo.

RISULTATI DI PROVE

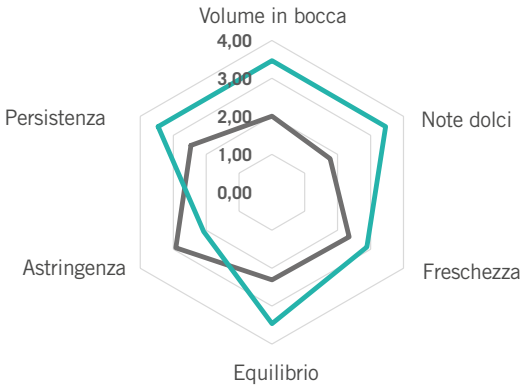
RISULTATI DI UNA DEGUSTAZIONE DI VINI (15 ASSAGGIATORI PROFESSIONISTI) DOPO TRATTAMENTO CON MANNO'SENSE® 10 CL/HL PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO

Testimone Manno'Sense®

Vino bianco del Gers (Colombard), 2018



Médoc (Cabernet Sauvignon, Merlot), 2019



SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto e colore:** Liquido marrone
- **Densità (g/mL):** 1080 g/L ± 10
- **Estratto secco:** ≥ 20 %
- **Ceneri:** < 8 %

MIROBIOLOGICHE

- **Germi mesofili aerobi:** < 10^4 UFC/g
- ***Staphylococcus aureus*:** Assenza/g
- **Coliformi:** < 10 UFC/g
- ***E.coli*:** Assenza/25g
- **Salmonella:** Assenza/25g

CHIMICHE

- **SO_2 (E220)**: 1,5 g/L ± 0,25
- **pH:** 3 ± 0,3
- **Mannoproteine:** 20 %
- **Polisaccaridi:** > 600 g/kg

LIMITI

- **Piombo**: < 5 mg/kg
- **Mercurio:** < 0,5 mg/kg
- **Arsenico:** < 3 mg/kg
- **Cadmio**: < 0,5 mg/kg

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Flaconi da 1,1 kg (1L) (cartoni da 5,5kg) e da 5,5 kg (5L) (cartoni da 16,5kg).
- Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

GD/28-10-2021. Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche).

LAMOTHE-ABIET

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