

STABILISANT

Manno'Gom®



Formulation en poudre de polysaccharides végétaux et d'extrait pariétal de levure (mannoprotéines) riche en peptide sapide. Participe à la stabilisation colloïdale.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Association de polysaccharides végétaux et d'extrait pariétal de levure riche en peptide sapide.
- ◆ **Intérêt œnologique** : Poudre **instantanément soluble** préservant la limpidité du vin, Manno'Gom contribue à la **stabilité colloïdale** (tartrique et matière colorante) des vins rouges, blancs et rosés.

Sa formulation spécifique **enrobe les tanins**, apportant **rondeur, sucrosité et longueur en bouche**, pour permettre au vinificateur de trouver le meilleur **équilibre** gustatif pour son vin. Son action est immédiate.

Elle n'augmente pas l'indice de colmatage des vins bien préparés (IC<50). Manno'Gom peut s'ajouter **tout au long de l'élevage jusqu'à la mise en bouteille**.

Conforme au Codex œnologique de l'OIV et au règlement UE 2019/934.



MODE D'EMPLOI

- ◆ Dissoudre dans 5 à 10 fois son volume d'eau ou de vin et incorporer par remontage pour assurer une bonne répartition. Si le vin est chargé (IC>50) il est recommandé d'ajouter Manno'Gom avant la pré-filtration de mise en bouteille.
- ◆ **Dose d'emploi recommandée** : 5 à 35 g/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. **Dose maximum légale (Réglementation UE)** : 35 g/hL.

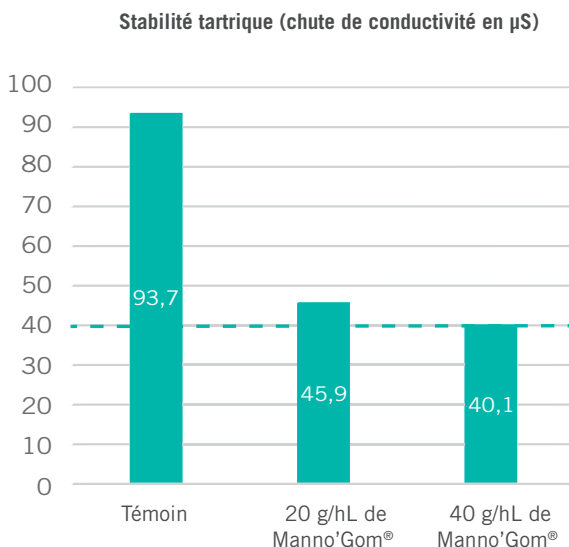


RÉSULTATS D'ESSAI

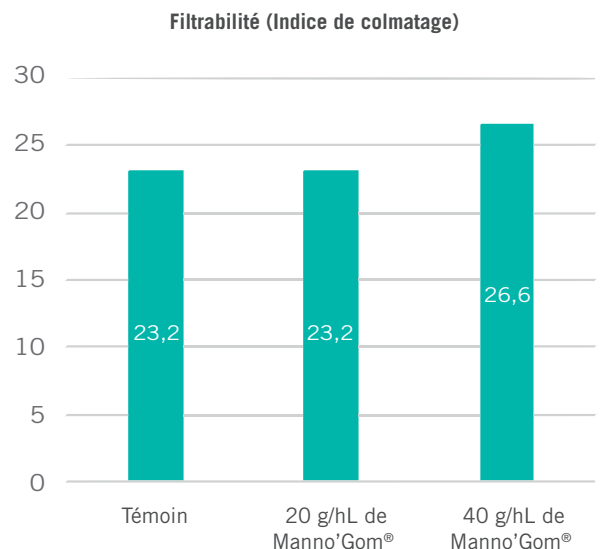
1. EFFET DU MANNO'GOM® SUR LA FILTRABILITÉ

Stabilité tartrique et filtrabilité du vin après traitement au Manno'Gom à 20g/hL et 40g/hL

Sauvignon Blanc, 2021
Les tests de stabilités tartriques sont réalisés avec un CheckStab.



Assemblage Cabernet Sauvignon • Merlot, 2020

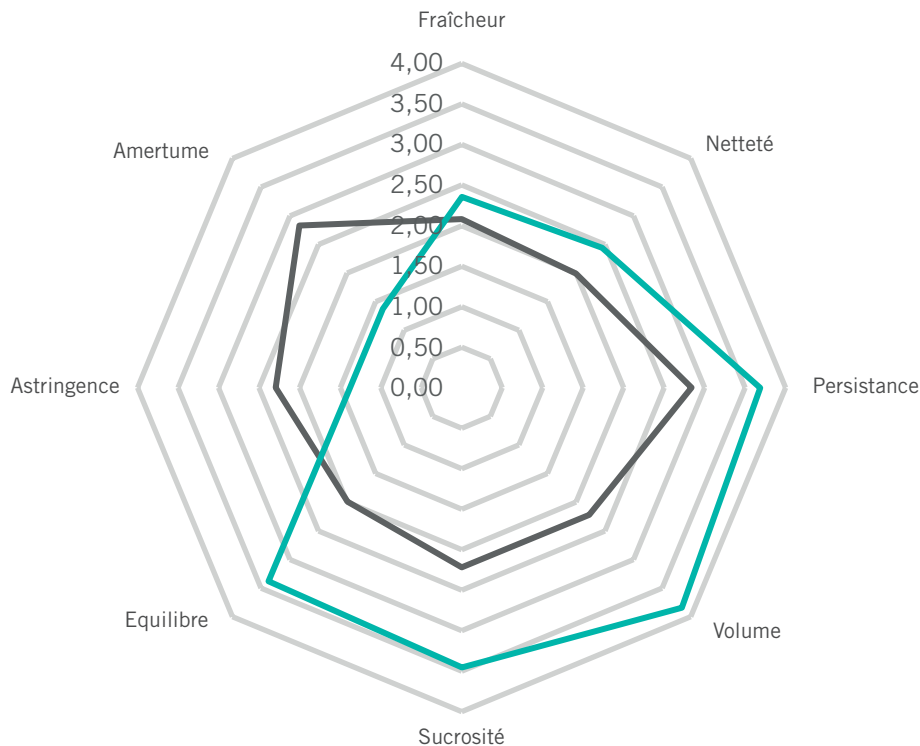


2. RÉSULTATS DES DÉGUSTATIONS

Vin après traitement au Manno'Gom
15 g/hL avant mise en bouteille (18 dégustateurs avertis)

Sauvignon Blanc • Graves, 2020

● Témoin ● Manno'Gom



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- Aspect et couleur : Micro-granulé beige clair
- Humidité : < 8 %
- Cendres : < 8 %
- Azote total : < 50 g/Kg
- Concentration en gomme arabique : 0,85 g/g

LIMITES

- Plomb : < 5 mg/kg
- Arsenic : < 3 mg/kg
- Mercure : < 1 mg/kg
- Cadmium : < 1 mg/kg

MICROBIOLOGIQUES

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



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Sachets de 1 kg (cartons de 10 kg).
- 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.

GD/06-03-2025. 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