

STABILIZZANTI

Manno'Gom®



Mannoproteine e peptidi sapidi estratti dalle pareti cellulari di lievito associati a polisaccaridi vegetali. Partecipa alla stabilizzazione colloidale di vini e spumanti.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** microgranulare ad elevata solubilità di polisaccaridi vegetali e mannoproteine ricche in peptidi sapidi.
- ◆ **Interesse enologico:** Manno'Gom contribuisce alla stabilità colloidale (sostanze tartariche e coloranti) e all'equilibrio organolettico di vini e spumanti. La sua aggiunta non altera le condizioni di brillantezza e tonalità del prodotto.

La formulazione specifica complessa i tannini più astringenti, apportando rotondità, dolcezza e lunghezza in bocca, consentendo all'enologo di trovare il giusto equilibrio organolettico per il suo vino o spumante. La sua azione è immediata.

Manno'Gom può essere aggiunto durante tutto il processo di affinamento e prima dell'imbottigliamento in quanto non aumenta l'indice di colmataggio dei vini ben preparati.

Conforme al Codice Enologico OIV e al regolamento UE 2019/934.



ISTRUZIONI PER L'USO

- ◆ Sciogliere in una quantità di acqua o vino da 5 a 10 volte il suo volume e incorporare alla massa garantendone una distribuzione omogenea.
- ◆ **Dosi:** da 5 a 35 g/hL.
Le dosi sopra indicate sono indicative, la dose ottimale deve essere determinata con prove di laboratorio o da consiglio dell'enologo. **Dosi massime legali (Regolamento UE):** 35 g/hL.



RISULTATI DI PROVE

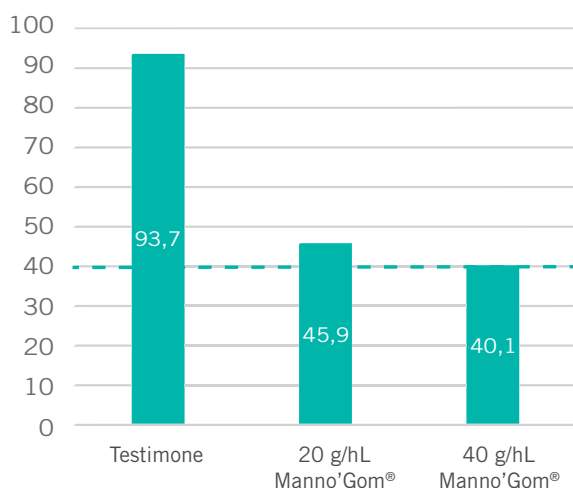
1. EFFETTO DEL MANNO'GOM® SULLA FILTRABILITÀ

Stabilità tartarica e filtrabilità del vino dopo il trattamento con Manno'Gom a 20g/hL e 40g/hL

Sauvignon Blanc, 2021

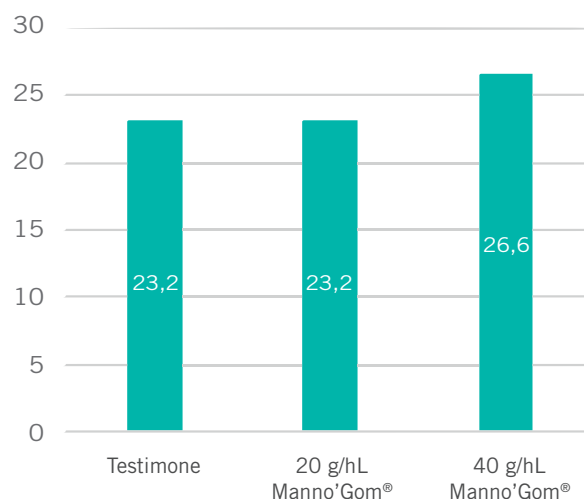
I test di stabilità tartarica vengono eseguiti con un CheckStab.

Stabilità tartarica (calo della conduttività μS)



Assemblage Cabernet Sauvignon • Merlot, 2020

Filtrabilità (indice di colmataggio)

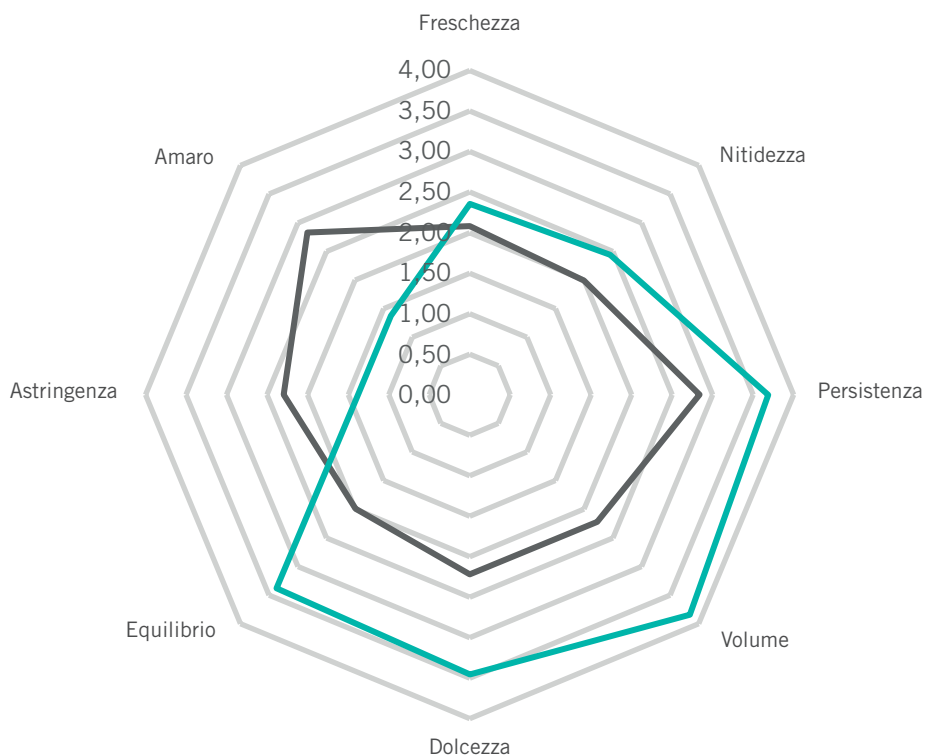


2. RISULTATI DELLA DEGUSTAZIONE

Vino dopo il trattamento con Manno'Gom
15 g/hL prima dell'imbottigliamento (18 degustatori professionisti)

Sauvignon Blanc • Graves, 2020

● Testimone ● Manno'Gom



SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto e colore:** Microgranuli beige chiaro
- **Umidità:** < 8 %
- **Cenere:** < 8 %
- **Azoto totale:** < 50 g/Kg
- **Concentrazione di gomma arabica:** 0,85 g/g

LIMITI

- **Piombo:** < 5 mg/kg
- **Arsenico:** < 3 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/kg

MIROBIOLOGICHE

- **E.coli:** Assente /25g
- **Salmonella:** Assente /25g



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Sacchi da 1 kg (scatole da 10 kg).
- Conservare nella confezione originale chiusa ermeticamente, in un luogo fresco, pulito, asciutto e inodore. Rispettare la data di scadenza riportata sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

GD/06-03-2025. 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