



Equilibrio per i tuoi vini



MANNOLEES™ è una preparazione specifica a base di mannoproteine di lievito solubili al 100%.

Il dosaggio ottimale in fase di preimbottigliamento dipende dalla matrice colloidale e dalle caratteristiche del vino, per questo raccomandiamo prove in cantina prima dell'aggiunta finale.

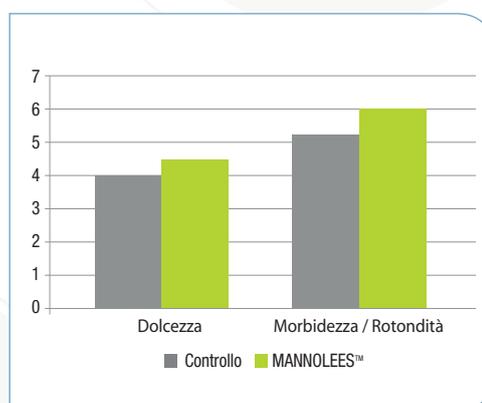
Le propensioni attuali dei consumatori si orientano sempre più verso morbidezza e rotondità. Il corretto equilibrio tra dolcezza, struttura e astringenza è dunque un fattore chiave per il successo commerciale di un vino.

In questo contesto, gli studi mirati a chiarire il contributo potenziale del lievito oltre la fermentazione alcolica (incluso l'affinamento sur lies) hanno dimostrato l'impatto organolettico delle mannoproteine ed il loro effetto sulla dolcezza percepita. In aggiunta le mannoproteine contribuiscono alla stabilità tartarica e proteica dei vini.

Applicazioni e risultati

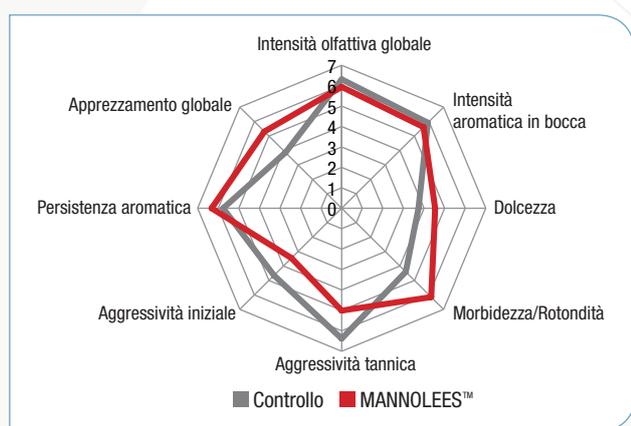
Durante lo sviluppo della formulazione di MANNOLEES™, sono state condotte numerose prove su vini diversi allo stadio di pre-imbottigliamento, allo scopo di migliorarne l'equilibrio globale.

I test si sono focalizzati su astringenza, morbidezza, dolcezza e qualità globale percepite. Come si osserva in figura 1, l'aggiunta di 25 g/hl di MANNOLEES™ ha portato ad un chiaro aumento della percezione di dolcezza e rotondità in vino bianco Sauvignon-Colombard del 2012.



« Figura 1: Effetto dell'aggiunta di MANNOLEES™ (25 g/hl) su un blend Sauvignon-Colombard del Sud-Ovest della Francia, 2012.

Panel composto da 10 professionisti, scala a 10 punti per i descrittori dolcezza e morbidezza/rotondità.



◀◀ **Figura 2:** Effetto dell'aggiunta di **MANNOLEES™** (10 g/hl) su un blend Syrah-Cabernet del Sud-Ovest della Francia, 2012. Panel composto da 10 professionisti, scala a 10 punti per i descrittori sensoriali.

Nei vini rossi, oltre all'aumento della sensazione di dolcezza e rotondità, **MANNOLEES™** diminuisce la percezione dei tannini aggressivi, contribuendo ad un miglioramento della qualità globale (figura 2).

▶▶ **Figura 3:** Misurazione degli indici di filtrabilità dopo 24 ore su vini da tavola bianco e rosso trattati con 10 g/hl di **MANNOLEES™**. Filtrazione a 0.65 µm a pressione costante di 2 bar.

Modalità testata	I.F. (Indice di Filtrabilità)	I.F.M. (Indice di Filtrabilità Modificato)	V. Max (Volume Massimo filtrabile)
Vino bianco			
Controllo non trattato	5	3	2240
+10 g/hl di MANNOLEES™	5	1	2400
Vino rosso			
Controllo non trattato	9	11	1822
+ 10 g/hl di MANNOLEES™	9	12	1867

Dosi e istruzioni per l'uso

- Le dosi consigliate variano da 5 a 25 g/hl, a seconda del vino da trattare e dei test preliminari.
- Sospendere **MANNOLEES™** in un volume di acqua o vino pari a 10 volte il suo peso. **MANNOLEES™** è solubile al 100%.
- Avvertenze: dopo l'aggiunta non attendere più di 24 ore prima della filtrazione pre-imbottigliamento.

Confezionamento e conservazione

- **MANNOLEES™** è disponibile in sacchetti da 0,5 kg.
- Conservare al riparo dall'umidità a temperatura inferiore a 25°C. Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per una durata di due anni dalla data di confezionamento.

DISTRIBUITO DA:

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.

Ottobre 2016

