

MANNOSPARK®

Mannoproteină specifică din peretele celular al drojdiei *Saccharomyces cerevisiae* pentru stabilizarea tartrică și coloidală a vinurilor spumante.

Calificat pentru elaborarea de produse destinate consumului uman direct în domeniul utilizării reglementate în oenologie.
În conformitate cu actualul Regulament UE nr. 2019/934.

SPECIFICAȚII ȘI APLICAȚII OENOLOGICE

MANNOSPARK® este rezultatul expertizei în utilizarea mannoproteinelor în oenologie de la **LAFFORT®** și în fizica bulelor de la profesorul Gérard Liger-Belair, director al unității "Efervescentă și șampanie" din cadrul laboratorului de fizică GSMA de la Universitatea din Reims. Această colaborare a făcut posibilă dezvoltarea și selectarea unor fracțiuni de mannoproteine adecvate pentru stabilizarea tartrică și coloidală a vinurilor spumante.

MANNOSPARK® :

- Contribuie la stabilizarea tartraților și a coloizilor din vin.
- Respectă efervescenta, indiferent de metoda de vinificare utilizată.
- Respectă prospețimea și fructele vinului.
- Nu afectează capacitatea de filtrare a vinului.

MANNOSPARK® este un preparat lichid, gata de utilizare și cu acțiune imediată asupra vinului.

CARACTERISTICI FIZICE

Aspect.....	lichid	Densitate(g/L).....	1080
Culoare.....	maro închis	Solubil in apa (culoare maro închis),insolubil în etanol	

ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

SO ₂ (g /L)	1.5 ± 0.3	Coliforme (CFU/g)	< 10
Conținut de substanță uscată (%)	20 ± 0,5	<i>E. coli</i> (/25 g)	nu există
Analiză pe produs uscat:		<i>Stafilococi</i> (/g)	nu există
Cenușă (%)	< 8	<i>Salmonella</i> (/25 g)	nu există
Azot total (g/kg)	[5 - 75]	Metale grele (Pb) (ppm)	< 30
Polizaharide eq. mannoză (g/kg)	> 600	Plumb (ppm)	< 5
Drojdie (UFC/g)	< 10 ²	Arsenic (ppm)	< 1
Mucegai (UFC/g)	< 50	Mercur (ppm)	< 0.15
Bacterii lactice (UFC/g)	< 10 ⁴	Cadmium (ppm)	< 0.5
Bacterii aerobe mezofile (UFC/g)	< 10 ⁴		



PROTOCOL DE UTILIZARE

CONDIȚII OENOLOGICE

MANNOSPARK® este și mai eficient dacă după FML, vinul, petrece o perioadă scurtă de timp pe drojdie.

MANNOSPARK® poate fi utilizat indiferent de metoda folosită pentru a face vinul spumant.

MANNOSPARK® poate fi adăugat înainte sau după fermentarea secundară, pentru un vin perfect limpede.

DOZAJ

20 - mL/hL.200

IMPLEMENTARE

- Omogenizați soluția MANNOSPARK®.
- **-La îmbuteliere, înainte de fermentarea secundară:** Se adaugă direct în vinul de bază, perfect limpezit și filtrat (Cl<30), apoi se adaugă lichiorul de tiraj.
- **La dozaj:** Pentru o omogenizare perfectă, se recomandă să adăugați MANNOSPARK® direct în vinul utilizat pentru prepararea lichiorului de expediție, înainte de a dizolva zahărul.
Cu toate acestea, este posibil să adăugați MANNOSPARK® direct în lichiorul de expediție cu 24 de ore înainte de utilizare.
- **Metoda de carbonatare directă:** Adăugați MANNOSPARK® direct în vinul de bază perfect limpezit și limpezit (IC<30) cu 48 ore înainte de filtrarea finală. Apoi se carbonatează continuu pe linia de îmbuteliere sau discontinuu (folosind un rezervor tampon cu contrapresiune).

RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- A se depozita deasupra nivelului solului, într-un loc uscat, care să nu răspândească mirosuri. Asigurați-vă că stocul este păstrat la o temperatură moderată (la adăpost de îngheț), în ambalajul său original, nedeschis.
- Data optimă de utilizare: 2 ani.
- Nu utilizați ambalaje deschise.

AMBALARE

Recipiente de 1 L și 10 L

IMPORTANT: În măsura în care condițiile de utilizare sunt în afara controlului său, LAFFORT® nu poate fi considerat responsabil pentru eșecul tratamentului și apariția cristalelor de sare de acid tartric.



LAFFORT

l'œnologie par nature