MANNOSWEET®

Preparare de mannoproteine pure și polizaharide de origine vegetală, selectate special pentru stabilizarea coloidală a vinurilor și pentru a adăuga finețe.

Calificat pentru elaborarea de produse destinate consumului uman direct în domeniul utilizării reglementate în oenologie.

În conformitate cu actualul Regulament UE nr. 2019/934.

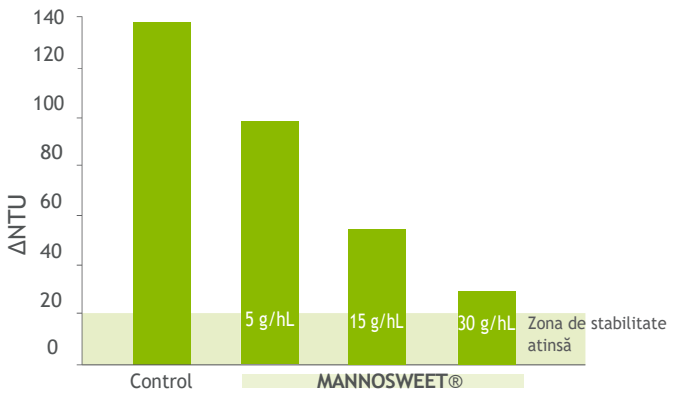
SPECIFICAȚII ȘI APLICAȚII OENOLOGICE

MANNOSWEET® este o formulă 100% naturală rezultată din expertiza **LAFFORT®** în domeniul coloizilor de vin. Mannoproteinele sunt produse prin intermediul unui proces specific de hidroliză a peretelui de drojdie, urmat de purificare prin tehnici care garantează și păstrează calitatea acestora. Combinația cu polizaharide selecționate de origine vegetală contribuie la eficacitatea sa. **MANNOSWEET®** este o soluție tehnică, bazată pe compuși naturali, care păstrează percepția volumului și a rotunjimii pe palat.

- Contribuie la stabilizarea coloidală a vinului.
- Contribuie la stabilizarea tartratului din vin.
- Respectă prospețimea și profilul aromatic al vinurilor.
- Păstrează senzația de volum și de rotunjime pe palat.
- Nu afectează capacitatea de filtrare a vinului.

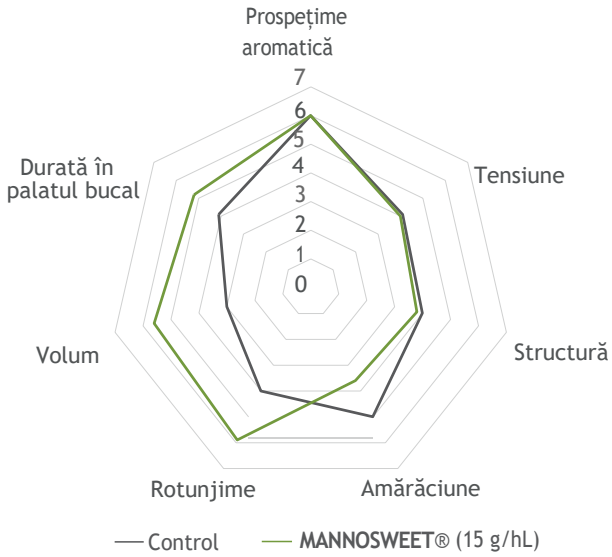
REZULTATE ȘTIINȚIFICE

MANNOSWEET® contribuie la stabilizarea materiilor colorante din vinurile roșii. Vinurile tratate sunt sistematic mai puțin instabile (figura 1) decât cele din vinul de control (testul de stabilitate a materiei colorante, testul la rece timp de 48 de ore la +4°C). Impactul asupra stabilizării materiei colorante este măsurabil începând cu o doză de 5 g/hL. La 30 g/hL, vinul este de aproape 5 ori mai stabil decât cel de control.



Tratarea unui vin roșu tânăr, instabil din punct de vedere al substanțelor colorante, cu doze crescânde de MANNOSWEET®. Test la rece (48 de ore la +4°C), rezultate exprimate în ΔNTU.

MANNOSWEET® ajută la creșterea supleței vinului. Prin acțiunea combinată de acoperire a mannoproteinelor și a polizaharidelor, vinul tratat este perceput ca fiind mai puțin astringent, mai rotund și cu mai mult volum în palatul bucal,păstrându-și în același timp prospețimea.



Profil organoleptic după tratamentul cu MANNOSWEET® 15g/hL. Scoruri obținute după degustare de către un juriu format din 18 degustători. Amestec de Grenache / Syrah / Mourvèdre tratat după o învechire de 9 luni(cisternă și butoi).

LAFFORT

l'œnologie par nature

CARACTERISTICI FIZICE

Aspect..... Pudră
Culoare..... bej

Solubil în apă.

ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Umiditate..... 15 ± 0.5
Cenușă (%) ..... <5
Azot total (g/kg) ..... [1- 20]
Polizaharide eq. mannoză (g/kg) ..... > 600
E.*Coli*(/g) .....nu există

Salmonella..... nu există
Plumb (ppm) ..... < 5
Arsenic (ppm) ..... < 3
Mercur (ppm) ..... < 1
Cadmiu (ppm) ..... < 1

PROTOCOL DE UTILIZARE

CONDIȚII OENOLOGICE

- **MANNOSWEET®** poate fi utilizat la sfârșitul învechirii,pe vinurile limpezite albe, roșii sau rosé .
- **MANNOSWEET®** trebuie adăugat după colare; este unul dintre ultimele tratamente înainte de îmbuteliere.
- **MANNOSWEET®** poate fi adăugat în vin direct după ce a fost dizolvat în apă. Filtrarea vinului este mai ușoară atunci când **MANNOSWEET®** este adăugat cu 12 până la 24 de ore înainte de filtrarea finală.

DOZAJ

5 - 40g/hL. *Vă rugăm să consultați reglementările în vigoare în țara de producție.*

IMPLEMENTARE

- Se dizolvă în apă de 5 până la 10 ori mai multă apă decât greutatea sa. Utilizarea unui **OENODOSEUR** este optimă pentru o bună încorporare în tot volumul de vin.
- **MANNOSWEET®** este 100% solubil.
- Se omogenizează după adăugare.
- Nu se amestecă direct cu alte produse.
- Odată pregătit, se folosește rapid.

RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- A se depozita în ambalajul original închis, la o temperatură moderată, într-o zonă fără umiditate, și care nu este susceptibilă de a transmite mirosuri.
- Data optimă de utilizare: 4 ani.
- Nu utilizați ambalaje deschise.

AMBALARE

Pungă de 1kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

BN - NB - 13.05.20 - Informațiile prezentate mai sus reflectă stadiul actual al cunoștințelor noastre. Acestea sunt oferite fără niciun angajament sau garanție, deoarece condițiile de utilizare sunt dincolo de controlul nostru. Ea nu scutește utilizatorul de respectarea reglementărilor legale și de securitate a datelor.