

# MANNOSTAB® LIQUIDE 200

Mannoproteină specifică din peretele celular al drojdiei pentru stabilizarea sărurilor de bitartrat de potasiu în vin.  
 Calificată 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

MANNOSTAB® LIQUIDE 200 conține singura mannoproteină prezentă în mod natural în vin cu capacitatea de a stabili sărurile de bitartrat de potasiu: MP40. Aceasta este extrasă enzimatic din pereții celulelor de drojdie printr-un procedeu brevetat (brevet nr. 2726284) care păstrează și asigură capacitatea de stabilizare tartrică a MP40.

- Inhibarea cristalizării bitartratului de potasiu.
- Tratament neutru din punct de vedere organoleptic al vinului.
- Prezent în mod natural în vin.
- Stabilizează vinurile albe, rosé și roșii; vinuri liniștite sau spumante; filtrate sau nefiltrate.
- Fără deșeuri, fără consum de apă sau energie.

## REZULTATE ȘTIINȚIFICE

Observarea microscopică a dezvoltării cristalelor de bitartrat de potasiu în prezența și în absența MANNOSTAB® LIQUIDE 200 arată că adăugarea MANNOSTAB® LIQUIDE 200 împiedică creșterea preferențială a anumitor fețe ale cristalelor, aplatizând astfel forma cristalelor. Cristalul crește doar într-o anumită orientare, împiedicând astfel precipitarea acestuia.

Sampling date	27/06	30/06	02/07	04/07	07/07
Control					
MANNOSTAB® LIQUID 200					

Observarea microscopică a evoluției cristalelor de bitartrat de potasiu la 4°C în soluții cu și fără MANNOSTAB® LIQUIDE 200.

## CARACTERISTICI FIZICE

Aspect..... lichid  
 Culoare..... maro închis  
 Densitate (g/L) ..... 1 080  
 Solubil în apă (culoare maro închis), insolubil în etanol

## ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

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



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## PROTOCOL DE UTILIZARE

### CONDIȚII OENOLOGICE

**MANNOSTAB® LIQUIDE 200** este ultimul tratament înainte de îmbuteliere (după amestecare, limpezire și prefiltrare etc.). Nu trebuie efectuat niciun tratament după aplicarea **MANNOSTAB® LIQUIDE 200**, cu excepția SO<sub>2</sub>, a gumei arabe și a acidului ascorbic.

În cazul vinurilor filtrate, **MANNOSTAB® LIQUIDE 200** trebuie adăugat între filtrarea de preparare și filtrarea de îmbuteliere și cu cel puțin 48 de ore înainte de îmbuteliere. Filtrabilitatea vinului trebuie testată înainte și după adăugarea de **MANNOSTAB® LIQUIDE 200**. În cazul în care se utilizează **MANNOSTAB® LIQUIDE 200** nu crește indicele de filtrabilitate (indice de colmatare) al vinurilor preparate conform specificațiilor de mai sus (IC < 50), o filtrare cu blocare forțată poate reține coloizi și/sau **MANNOSTAB® LIQUIDE 200** și poate face ca tratamentul să fie ineficient.

În cazul vinurilor nefiltrate, tratamentul trebuie adăugat cu o zi înainte de îmbuteliere.

Cazul specific al vinului roșu: substanțele colorante instabile pot produce săruri de tartrat prin precipitare în timp. Asigurați-vă că materia colorantă a vinului este stabilă înainte de a trata cu **MANNOSTAB® LIQUIDE 200** pentru stabilitate tartrică pe termen lung.

**MANNOSTAB® LIQUIDE 200** pe nu va împiedica precipitarea sărurilor tartrice neutre de calciu

### IMPLEMENTARE

- Se omogenizează soluția de **MANNOSTAB® LIQUIDE 200**
- În cazul vinurilor liniștite, încorporarea trebuie să fie finalizată înainte de ultima filtrare cu o pompă de dozare sau cu un OENODOSEUR pentru vinurile deja limpezite și clarificate. Asigurați-vă că omogenizarea este perfectă, specific
- Se recomandă încorporarea **MANNOSTAB® LIQUIDE 200** cu cel puțin 48 de ore înainte de filtrare.
- Pentru vinurile spumante, încorporarea **MANNOSTAB® LIQUIDE 200** trebuie făcută fie în timpul tirajului (mai puține riscuri de stivuire), fie în timpul degorjării (în acest caz, anticipați filtrarea soluției de **MANNOSTAB® LIQUIDE 200**) în lichiorul de expediție.

### 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.

### DOZARE

Dozele medii (între 50 și 150 ml/hL) sunt determinate prin teste de stabilitate pentru a preveni orice risc de supradozaj. Pot fi implementate două teste de stabilitate:

- Testul la rece, ușor de implementat în crame.
- Testul mini-contact, realizat în laborator (DIT, Stabilab® - Brevet Eurodia)

Gradul de instabilitate tartrică (%)	MANNOSTAB® LIQUIDE 200 Dozaj (mL/hL)
< 4.8	stable
4.8 to 8	50
8.1 to 11	75
11.1 to 14	100
14.1 to 17	100 - 120
17 to 20	150
20.1	Nu se poate stabili numai cu MANNOSTAB® LIQUIDE 200

### AMBALARE

Bidon de 1 L și de 10 L.

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