

MANNOFEEL®

Mannoproteină specifică din peretele celular al drojdiei *Saccharomyces cerevisiae* pentru stabilizarea coloidală a vinului.
Calificat pentru elaborarea de produse destinate consumului uman direct în domeniul utilizării reglementate în oenologie.
În conformitate cu actualul Regulament UE nr. 2019/934.

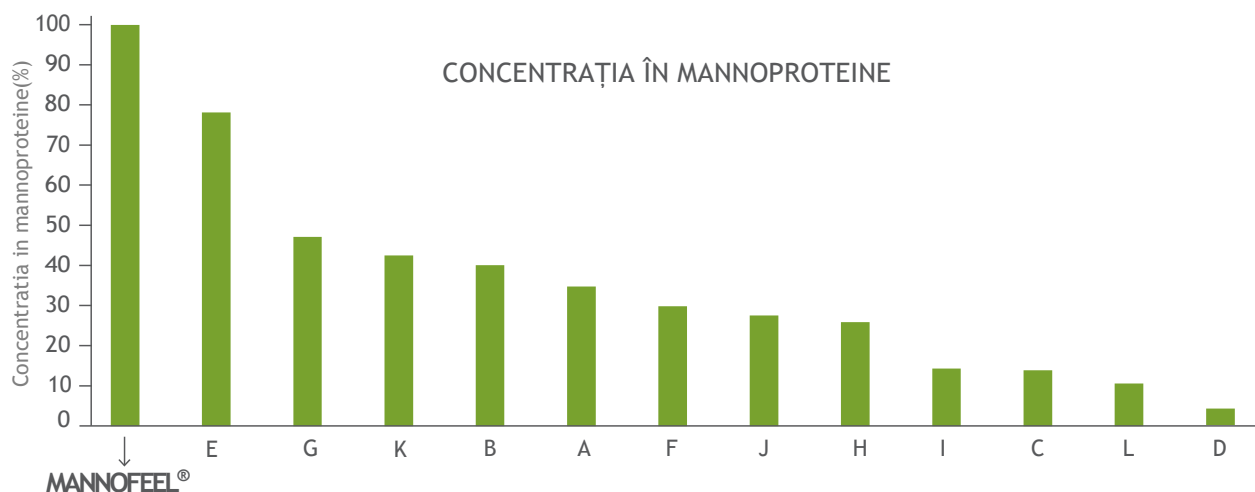
SPECIFICAȚII ȘI APLICAȚII OENOLOGICE

MANNOFEEL® este rezultatul expertizei **LAFFORT®** în domeniul mannoproteinelor; identificarea acestora, înțelegerea acțiunii lor și producția lor. Mannoproteinele **MANNOFEEL®** sunt extrase din pereții celulelor de drojdie printr-un proces specific care ne permite să obținem un produs foarte purificat, cu cel mai mare conținut de mannoproteine de pe piață.

- Component prezent în mod natural în vin.
- Contribuie la stabilizarea tartrică a vinului.
- Contribuie la stabilizarea coloidală a vinului.
- Respectă prospețimea și fructele vinului.
- Produs sub formă lichidă, gata de utilizare, cu o acțiune imediată asupra vinului.
- Filtrabilitate excelentă; **MANNOFEEL®** nu are niciun impact asupra filtrabilității vinului.
- Poate fi utilizat la sfârșitul învechirii și în timpul pregătirii vinului pentru îmbuteliere.

REZULTATE ȘTIINȚIFICE

Compararea concentrației de mannoproteine din diferite produse cu aplicare echivalentă, standardizate în funcție de produsul cel mai concentrat, la 100%.



CARACTERISTICI FIZICE

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



LAFFORT
l'œnologie par nature

ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

SO ₂ (g /L)	1.5 ± 0.3
Conținut de substanță uscată (%)	20 ± 0,5
Analiză pe produs uscat:	
Cenușă (%)	< 8
Azot total (g/kg)	[5 - 75]
Polizaharide eq. mannoză (g/kg)	> 600
Drojdie (UFC/g)	< 10 ²
Mucegai (UFC/g)	< 50
Bacterii lactice (UFC/g)	< 10 ⁴
Bacterii aerobe mezofile (UFC/g)	< 10 ⁴

Coliforme (CFU/g)	< 10
<i>E. coli</i> (/25 g)	nu există
<i>Stafilococi</i> (/g)	nu există
<i>Salmonella</i> (/25 g)	nu există
Metale grele (Pb) (ppm)	< 30
Plumb (ppm)	< 5
Arsenic (ppm)	< 1
Mercur (ppm)	< 0.15
Cadmium (ppm)	< 0.5

PROTOCOL DE UTILIZARE

CONDIȚII OENOLOGICE

MANNOFEEL® este ultimul tratament înainte de îmbuteliere (după cupajare, limpezire și prefiltrare etc.). Nu trebuie efectuat niciun tratament după aplicarea **MANNOFEEL®**, cu excepția SO₂, a gumei arabice și a acidului ascorbic.

În cazul vinurilor filtrate, **MANNOFEEL®** 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 **MANNOFEEL®**.

În timp ce **MANNOFEEL®** nu crește indicele de colmatare a vinurilor bine preparate (IC < 50), în cazul în care are loc o colmatare prin filtrare, filtrul poate reține coloizi și/sau **MANNOFEEL®** și face ca tratamentul să fie parțial sau complet ineficient.

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

DOZAJ

Între 25-150mL/hL, în funcție de matricea vinului.

IMPLEMENTARE

- Se amestecă bine soluția **MANNOFEEL®**.
- Pentru vinurile liniștite, încorporarea trebuie să fie finalizată înainte de filtrarea pe membrană cu ajutorul unei pompe de dozare sau al unui **OENODOSEUR**, pentru vinurile deja limpezite și clarificate. Asigurați-vă că omogenizarea este perfectă.
- Recomandăm încorporarea **MANNOFEEL®** cu cel puțin 48 de ore înainte de filtrare.
- În cazul vinurilor spumante, încorporarea **MANNOFEEL®** trebuie făcută fie în timpul tirajului (mai puține riscuri de țâșnire), fie în timpul degorjării (în acest caz, se anticipează filtrarea soluției de **MANNOFEEL®**) în lichiorul de expediție.

RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- A se depozita deasupra nivelului solului, într-un loc uscat, care să nu poată transmite mirosuri. Asigurarea păstrării stocurilor la o temperatură moderată (la adăpost de îngheț), în ambalajul 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