

## Mannoproteine

### Materie prime

#### CARATTERISTICHE GENERALI

Le **Mannoproteine** sono un prodotto altamente purificato estratto dalle pareti cellulari di un lievito selezionato ( *Saccharomyces cerevisiae* ). Le **Mannoproteine** sono autorizzate dal Codex enologico internazionale in quanto naturalmente presenti nei vini che subiscono una permanenza sulle fecce fini. Grazie all'impiego di **Mannoproteine** nei vini si riescono a stabilizzare meglio i composti aromatici inizialmente presenti; migliorare la stabilità del colore grazie alla combinazione con i composti polifenolici; limitare l'effetto boisé del legno tostato e aumentare la morbidezza del vino; attenuare l'amaro e l'astringenza; inibire notevolmente le precipitazioni proteiche e tartariche.

#### COMPOSIZIONE

Mannoproteine 100%.

#### IMPIEGO E MODALITA' D'USO

Le **Mannoproteine** sono un prodotto molto tecnologico da utilizzare su consiglio dell'enologo che verifica la preparazione del vino e parametri quali: torbidità, indice di filtrazione, scelta dei mezzi filtranti e delle condizioni di filtrazione. Il suo utilizzo nei vini è previsto come ultimo trattamento prima dell'imbottigliamento. Sciogliere la dose di **Mannoproteine** in acqua o vino in rapporto di 1:10, alla temperatura di 20°-30° C, per quindici minuti e aggiungerlo alla massa da trattare operando una buona omogeneizzazione. Per i vini filtrati: il prodotto deve essere aggiunto dopo la prefiltrazione e appena prima dell'ultima filtrazione. Le **Mannoproteine** non aumenterà l'indice di filtrazione dei vini ben preparati; si sconsiglia una filtrazione spinta dopo il trattamento. Per i vini non filtrati **Mannoproteine** devono essere aggiunte 24 ore prima dell'imbottigliamento

10 - 40 g/hl su vino pronto all'imbottigliamento. N.B.: la dose di 40 g/hl è il limite legale. prima dell'imbottigliamento.

#### CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Confezioni da 0,250 e 1 kg

Conservare in un luogo fresco, asciutto.

