



MANNOPRO ELEVAGE

Produto desenvolvido para melhorar a estrutura dos vinhos de qualidade. É um preparado de cascas (paredes celulares) de leveduras único e exclusivo. Permite a liberação controlada e equilibrada de manoproteínas para o melhoramento dos parâmetros físico-químicos e organolépticos dos vinhos. Possui todas as vantagens de uma "batonnage sur lies", sem nenhuma contra-indicação possível.

PARÂMETROS TÉCNICOS E COMPOSIÇÃO

As membranas celulares de levedura contém no seu interior um grande número de preciosos componentes, como os α -mananos, 1,4 e 1,6 β -glucanos e as manoproteínas. Todavia estes produtos não podem ser adicionados diretamente ao vinho por causa das ligações que os mantêm como parte da estrutura das paredes celulares. Em MANNO PRO ELEVAGE a sua hidrólise parcial torna estes componentes otimizados muito mais disponíveis, permitindo a sua cessão controlada ao vinho. Em poucas palavras, se obtém uma perfeita permanência sobre borras com absoluta segurança, sem os riscos usualmente ligados a esta prática, como odores reduzidos, compostos amargos ou adsorção de aromas frutados. O tratamento exclusivo foi estudado e verificado por anos em vinhos tintos e brancos e permite obter vinhos com excepcional maciez e doçura, sem aumentar os níveis de açúcares redutores. Representa uma alternativa muito válida seja do ponto de vista técnico ou econômico ao uso direto das manoproteínas.

VANTAGENS

Além das características elencadas acima, MANNO PRO ELEVAGE previne uma série de reações e/ou fermentações prejudiciais ao equilíbrio do vinho:

- reação de Stecker, oxidação dos óleos coloidais.
- a formação de AAP (2-amino aceto fenone).
- a formação de ésteres de fermentações anômalas por bactérias.

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Preparado de cascas (paredes celulares) de leveduras desenvolvido para melhorar a estrutura dos vinhos.

DOSE

De 5 a 12 g/hL para vinhos brancos
De 8 a 17 g/hL para vinhos tintos

MODO DE USO

Em suspensão 1:15 com água ou vinho e manter em agitação por pelo menos 2 horas. Desse modo ocorre a solubilização de 70% dos glucanos potenciais presentes. A completa cessão do potencial do produto se completa após 40 a 96h. MANNO PRO ELEVAGE não é solúvel e é preferivelmente adicionado aos vinhos na fase de afinamento, antes da última filtração.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 1 kg