

MANNOPRO 21%

MANNO PRO 21 é obtido das paredes celulares de leveduras *Saccharomyces cerevisiae*. Durante o processo produtivo a parte solúvel após o tratamento físico, presente nas paredes celulares, é separada de modo particular. Esta separação é a base da novidade tecnológica para obter a MANNO PRO 21 como fonte de substâncias interessantes extraídas das paredes celulares. Somente paredes celulares não provenientes de GMO ou Self Cloning, obtidas de leveduras multiplicadas com um substrato particularmente puro, são utilizadas no processo. Todas as passagens e os ingredientes do processo estão de acordo com a regulamentação alimentar. MANNO PRO 21 contém manoproteínas naturais, as mesmas produzidas pelas leveduras durante a manutenção de vinhos novos em "sur lie" e que aportam micro ingredientes necessários para o melhoramento organoléptico dos vinhos de qualidade. MANNO PRO 21 representa a máxima expressão da moderna indústria dos processos alimentares, dedicada às exigências específicas do setor enológico.

INDICAÇÕES ENOLÓGICAS

PROBLEMAS TÍPICOS DAS PRODUÇÕES VINÍCOLAS

O processo de vinificação é longo e necessita de muita experiência

Cada passo deste complexo procedimento deve ser realizado com cuidado porque qualquer erro terá um impacto negativo no produto final: o vinho. Apesar da longa tradição e experiência em vinificação, existem alguns problemas que aguardam uma solução ideal. Problemas típicos e que nascem durante a vinificação.

Características sensoriais que não satisfazem

O aroma do vinho pode se apresentar inadequado, de acordo com a variação das uvas e dependendo do clima (entre safras ou na mesma safra)

CONTINUA...

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Produto líquido a base de manoproteínas extraídas das paredes e membranas celulares de leveduras

DOSE

Dose recomendada nos vinhos: 1,5 - 30 (max) g/hL

Com 120 g/hL em solução, MANNO PRO 21 atinge a dose máxima legal de 40 g/hL de produto seco que se pode adicionar ao vinho, segundo os regulamentos europeus.

MODO DE USO

Manno Pro 21 é 100% solúvel e fácil de homogeneizar, podendo ser adicionado diretamente ao vinho antes do engarrafamento.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 1 kg



Custo alterado devido à alta quantidade de álcool

As uvas com alto conteúdo de açúcar podem produzir vinhos muito alcoólicos, com diferente desenvolvimento dos aromas e dando origem a sensação de “calor” excessivo durante a degustação

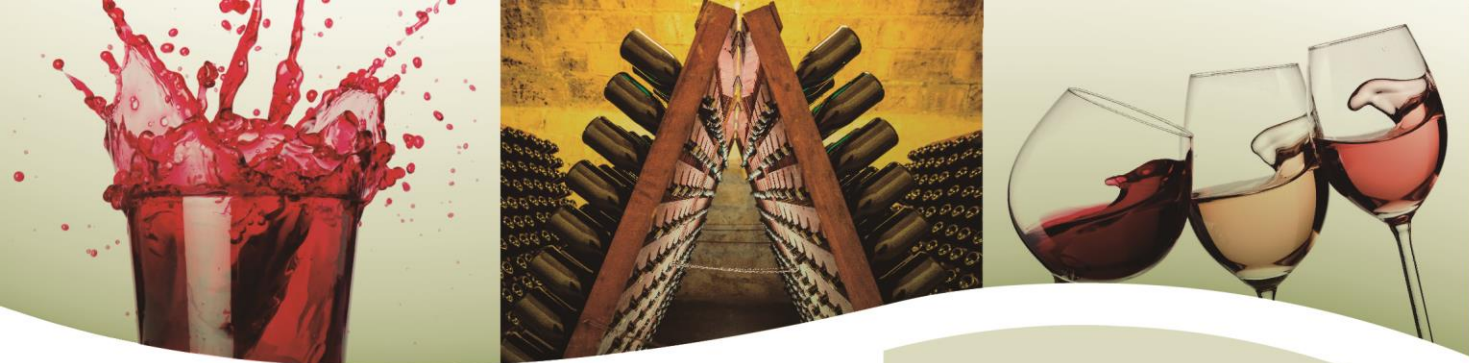
Turbidez causada por proteínas “pouco estáveis”
Estas proteínas são removidas normalmente com filtração, mas isso pode modificar as características sensoriais por causa da perda de substâncias aromáticas que vivem em simbiose
Estabilidade tartárica insatisfatória
Prevenir a formação de cristais de tartarato com o passar do tempo é muito difícil.

UMA NOVA SOLUÇÃO - MANNO PRO 21

MANNO PRO 21 se baseia na eficiência dos polissacarídeos de levedura no melhoramento natural dos processos de maturação e evolução da qualidade dos vinhos:

- Melhoramento do sabor Provas de laboratório às cegas com MANNO PRO 21 tem atestado de maneira inequívoca as melhoras organolépticas com respeito às testemunhas e a outros produtos comercialmente similares. O quadro aromático e gustativo é quase sempre melhorado mesmo com doses mínimas, sem dar novos sabores ou aromas: simplesmente otimizando e balanceando os já presentes. No geral, se pode dizer que a sensação mais direta é tornar os vinhos mais redondos e amáveis, facilitando o seu consumo. Em particular, a diminuição da sensação causada pela alta graduação alcoólica (também em vinhos não alcoólicos) é a mais apreciada.

CONTINUA...



- Melhoramento dos valores de limpidez com o passar do tempo MANNO PRO 21 contém naturalmente manoproteínas de leveduras - de acordo com o que é recomendado pela OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) - sendo um coadjuvante da estabilização tartárica e proteica e com sua adição autorizada pela União Européia em 2005. A adição, em particular após a última filtração (ou antes da passagem por membrana ou pré-filtros), melhora também o aspecto organoléptico.

- Produto versátil, eficaz e fácil de utilizar. MANNO PRO 21 pode ser utilizado em qualquer tipo de vinho (tintos, brancos ou rosados estruturados), em qualquer momento do ciclo produtivo. Da adição durante a fermentação aos retoques pré-engarrafamento, na preparação do licor de "tirage" ou dos licores de expedição na preparação de expedição.

CARACTERÍSTICAS

Descrição: Preparação de paredes ou membranas celulares, na sua parte solúvel estabilizada com ácido metatartárico e SO₂.

Aparência: Líquido viscoso de cor âmbar.

Odor: Aromático, agradável, levemente de SO₂.

Gosto: Aromático, sávido e característico.

Solubilidade: Até 100% em vinho, é micro filtrável.

Mananos (% seco): > 50 %

Aplicação: Na melhoria da estrutura dos vinhos, como coadjuvante da estabilidade protéica e tartárica.