



BIOTECNOLOGICAL USE OF NATURE

PGQ 7.5 – M 7.5.06 Rev. 0 del 13/02/2013

# ECOMANN

## BIOSTABILIZZANTE COMPLESSO PER PRODOTTI DI ALTA QUALITÀ

**ECOMANN** è un preparato biodinamico, *altamente purificato*, studiato per il *rilascio di mannoproteine* durante la fermentazione.

### Ruolo delle mannoproteine prodotte dall'attività di **ECOMANN** durante la fermentazione

#### **Stabilizzazione:**

- proteica
- tartarica
- fenolica

#### **Interazione con i composti volatili:**

- aumento della persistenza dell'aroma
- intensificazione della percezione olfattiva e gustativa delle note varietali e di affinamento

#### **Interazione con i composti fenolici:**

- apporto di morbidezza e corposità
- contenimento dell'astringenza e della sensazione di amaro

#### **Attivazione della fermentazione malolattica**

**ECOMANN**, aggiunto al mosto da uve bianche, prima della fine fermentazione, conferisce al vino una struttura ed un carattere vellutato più marcato.

**ECOMANN**, aggiunto al mosto da uve nere, conferisce maggiore struttura e morbidezza e favorendo la condensazione tra tannini ed antociani aumenta l'intensità colorante e stabilizza la tonalità.

**Dosi:** 20-30 g/Hl

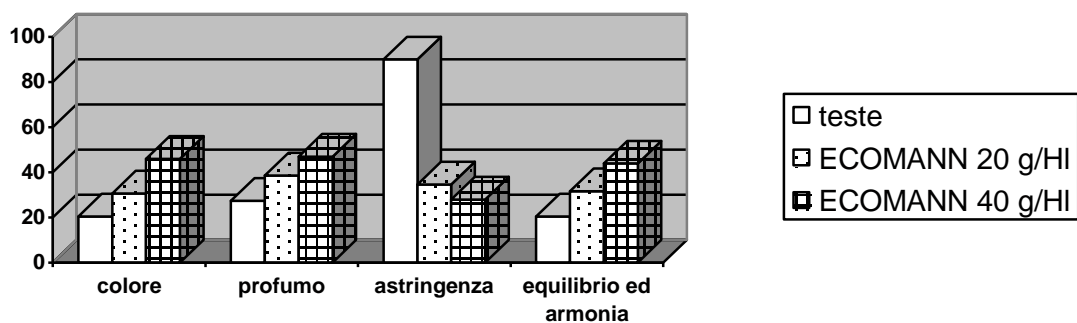
#### **Modalità d'impiego:**

Reidratare e solubilizzare in acqua tiepida (40°C) la dose prestabilita per 20-30 min ed aggiungere alla massa tenuta in rimontaggio.

Ripetere l'operazione di rimontaggio per almeno 2 giorni durante e verso la fine della fermentazione.

**Confezioni:** pacchi da Kg 1.

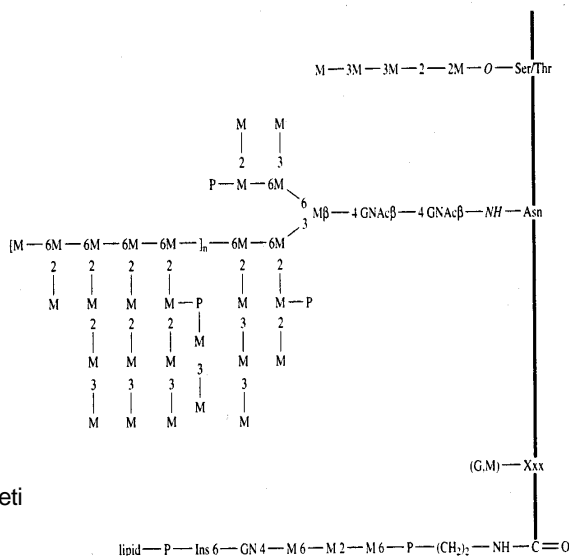
Valutazioni sensoriali di vini ottenuti con ECOMANN a differenti dosaggi



## BIOTECNOLOGIE IN ENOLOGIA - MANNOPROTEINE IN FERMENTAZIONE

Le biotecnologie hanno sviluppato notevolmente il settore dei nutrienti per i lieviti. Molti gruppi di ricerca si stanno occupando, sempre con maggiore intensità, di tutti i problemi relativi alla nutrizione del lievito. Oggi si utilizzano sistemi e concetti nuovi per determinare lo stato nutrizionale del lievito durante la fermentazione. Si studiano le esigenze del lievito in micronutrienti e non solo più soltanto in azoto. Ricerche complesse stanno evidenziando le notevoli prospettive aperte dalle molteplici attività delle mannoproteine.

**ECOMANN**, frutto della ricerca CRC, è un esempio evidente di «BIOTECHNOLOGICAL USE OF NATURE»



I quattro tipi di glucosilazione di mannoproteine rilasciate dalle pareti del lievito

Fig. 1.2. The four types of glycosylation of parietal yeast mannoproteins (Klis, 1994). M = mannose; G = glucose; GN = glucosamine; GNAc = N-acetylglucosamine; Ins = inositol; Ser = Serine; Thr = threonine; Asn = asparagine; Xxx = the nature of the bond is not known