

MANNO *soft*

MANNOPROTEINA NATURALE ALTAMENTE PURIFICATA
BIOSTABILIZZANTE PER L’AFFINAMENTO DEI VINI
SOLUBILITA’ ISTANTANEA
LIMPIDEZZA PERFETTA
IMMEDIATO CONSUMO DEL VINO

CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ’

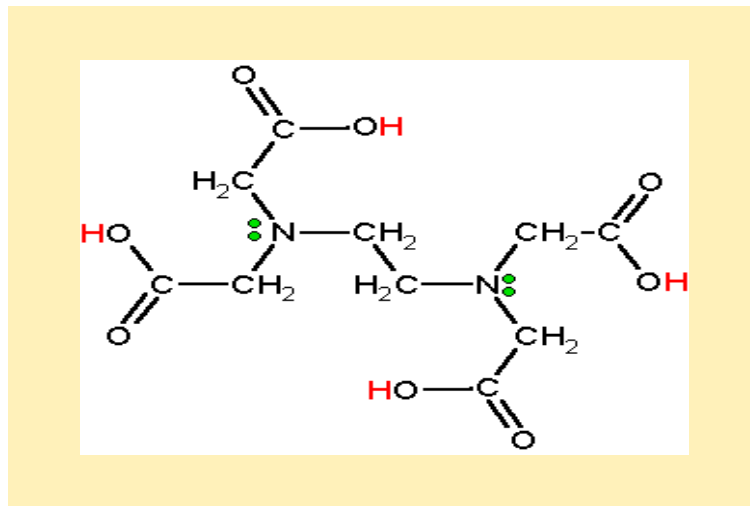
MANNO *soft* è una mannoproteina altamente purificata estratta dalle pareti cellulari di un lievito selezionato per mezzo di un processo sviluppato dalla divisione Ricerca e Sviluppo della CRC.

Il particolare processo di produzione studiato dalla CRC determina:

- immediata solubilità della mannoproteina,
- perfetta limpidezza del vino,
- indice di filtrabilità esattamente uguale prima e dopo il trattamento,

pertanto il vino subito dopo l’aggiunta di MANNO *soft* è pronto per l’ultima filtrazione con rapidità e senza possibilità di intasamenti,

è quindi possibile il consumo immediato del vino senza attendere tempi più o meno lunghi (15-30 giorni) come avviene con le altre mannoproteine.



Lo scopo di utilizzare **Manno *soft*** è quello di replicare in maniera “standard” quello che succede con l’affinamento sulle fecce fini, con una semplice aggiunta in vasca. Chiaramente è un concetto molto tecnologico di affinamento, che ha dei tempi molto veloci e consente di omogeneizzare le annate. In questo modo diventa più difficile percepire le differenze legate al clima o alla qualità dell’uva.

MANNO *soft* S ha le stesse caratteristiche biochimiche, ma conferisce una maggiore sapidità.

Il ruolo delle mannoproteine nei vini è noto e si può così riassumere:

Stabilizzazione:

- cromatica – Rallenta notevolmente l'evoluzione del colore
- colloidale - Limita le precipitazioni tartariche, fenoliche e proteiche
- ossidativa - Capacità di combinare l'ossigeno disciolto proteggendo il vino dall'ossidazione

Interazione con i caratteri sensoriali:

- favorisce, nel tempo, l'evoluzione organolettica verso un maggiore equilibrio, armonia e rotondità con riduzione delle sensazioni di astringenza ed acidità

Interazione con i composti volatili, soprattutto nei vini bianchi:

- durante l'affinamento i composti volatili evolvono verso strutture più complesse e rendono il bouquet molto più persistente ed elegante

COMPOSIZIONE: Polisaccaridi complessi derivati dalla parete cellulare di lieviti specifici.

APPLICAZIONE

MANNO soft è un prodotto di elevata biotecnologia da utilizzare su consiglio dell'Enologo che verifica la preparazione del vino: torbidità, indice di filtrazione, scelta dei mezzi filtranti e delle condizioni di filtrazione. E' l'ultimo trattamento prima dell'imbottigliamento. Per vini filtrati il prodotto deve essere aggiunto dopo la prefiltrazione, appena prima dell'ultima filtrazione. **MANNO soft** non aumenta l'indice di filtrazione dei vini ben preparati

Per vini non filtrati **MANNO soft** deve essere aggiunto 24 ore prima dell'imbottigliamento.

Dopo l'aggiunta di **MANNO soft** al vino, questo può essere solfitato ed imbottigliato.

Aggiunto ai *vini bianchi*, conferisce una struttura ed un carattere vellutato più marcato.

Aggiunto ai *vini rossi*, aumenta l'intensità colorante, favorisce la condensazione tra tannini e antociani e conferisce morbidezza e più solida struttura. La persistenza aromatica, nel tempo, è molto più stabile e prolungata.

DOSI

vini bianchi 5-15 g/Hl vini rossi 5-20 g/Hl

MODALITÀ D'IMPIEGO

sciogliere il prodotto in acqua tiepida (25-35°C) fino a completa solubilizzazione; aggiungere alla massa tenuta in rimontaggio.

CONFEZIONI: pacchi da 1Kg

CONSERVAZIONE: mantenere in luogo fresco ed asciutto