



BIOTECNOLOGICAL USE OF NATURE

M 7.5.06 Rev. 6 del 20/01/2020

La scheda si aggiorna solo in caso di modifiche al prodotto

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

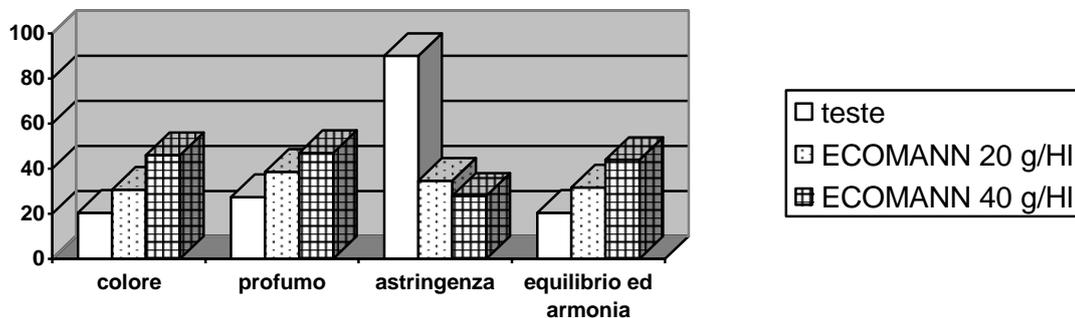
Modalità d'impiego:

Reidrattare 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 valori di questa scheda-prodotto sono indicativi.

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

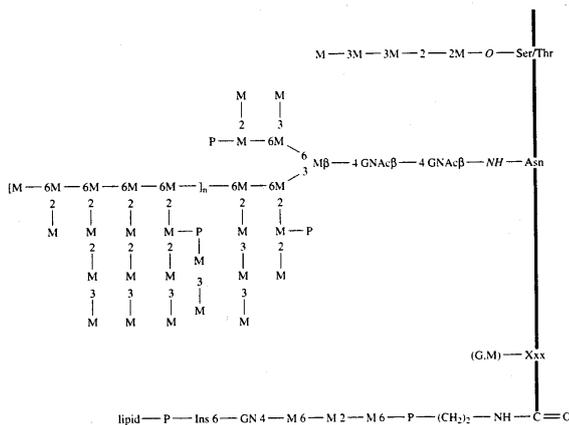


Fig. 1.2. The four types of glycosylation of parietal yeast mannoproteins (Klis, 1994). M = mannose; G = glucose; GN = glucosamine; GNAc = N-acetylglucosamine; Ins = inositol; Ser = Serine; Thr = threonine; Asn = asparagine; Xxx = the nature of the bond is not known

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO