

# MANNO soft

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

## CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ

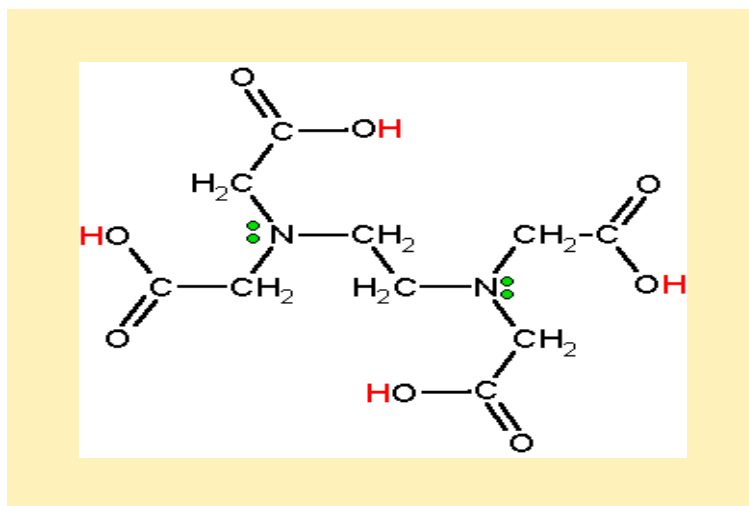
**MANNO soft** è una mannoproteina altamente purificata estratta dalle pareti cellulari di un lievito selezionato per mezzo di un processo sviluppato dalla divisione Ricerca e Sviluppo della CRC.

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

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi.

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE  
QUALITÀ CERTIFICATO