

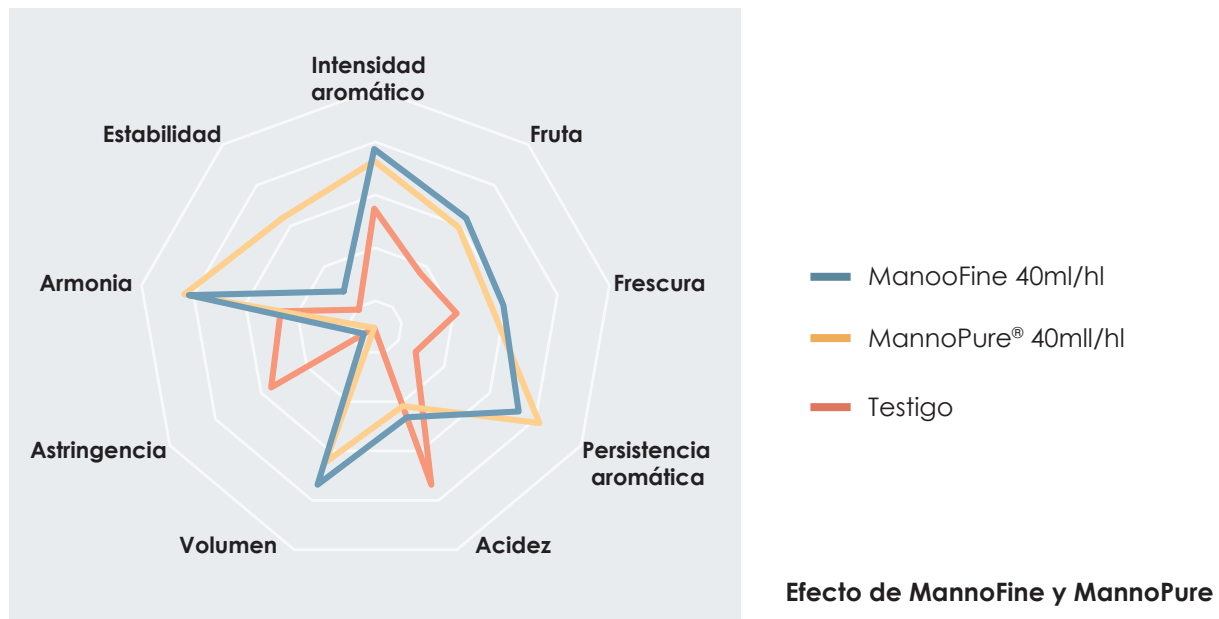
MannoPure®

Manoproteína líquida “pura” para la estabilización del tartrato de potasio en vinos blancos, rosados y tintos que mejora de la sensación en boca.

MannoPure es una manoproteína específica y seleccionada por su capacidad de estabilizar tartáricamente todo tipo de vinos frente a las sales de potasio. Se extrae de la pared celular de las levaduras mediante un tratamiento enzimático y, posteriormente, se selecciona la fracción de la manoproteína que nos interesa mediante filtración.

MannoPure inhibe la nucleación y, por lo tanto, el mayor crecimiento y precipitación de los cristales de tartrato de potasio y mejora la matriz coloidal de vinos blancos, rosados y tintos.

Permitido según el Reglamento de la Comisión de la UE no. 934/2019. El usuario debe verificar el cumplimiento de la normativa nacional. Su pureza y calidad se comprueban en laboratorios especializados.



Características y efectos

- Estabilización tartárica duradera de las sales de bitartrato potásico.
- Mejora organoléptica del vino. **(Ver Gráfico)**
- Reducción de la sensación de astringencia.
- Equilibrio e intensidad aromática.
- Utilización fácil y práctica por ser líquida y ultrafiltrable.
- Está Naturalmente presente en el vino.
- Preserva la acidez natural.
- Apta para todo tipo de vinos ya sean blancos, rosados y tintos
- Autorizado en ecológico y orgánico.
- Microfiltrable con bajo impacto en la tasa de filtración.

Importante: MannoPure no estabiliza los vinos con respecto a la precipitación de tartrato de calcio.

Recomendado



Para todo tipo de vinos blancos, rosados y tintos.

Dosificación

20 – 150 mL/100 L según ensayo de estabilidad tartárica o atributos sensoriales.

- **Mejora organoléptica:**

- En estos casos, se recomienda hacer pruebas en bodega para determinar la cantidad a adicionar que puede oscilar entre 20-50 mL/hL.

- **Estabilidad tartárica:**

- Es posible hacer una predicción precisa del nivel de inestabilidad del vino utilizando el mini proceso de contacto (MCP). Esta prueba de laboratorio preliminar con diferentes cantidades es obligatoria para determinar con precisión la dosis óptima y confirmar la estabilidad total del vino. Si es necesario, use otro tratamiento para obtener una estabilidad completa. Puede complementarse con otros métodos de estabilidad tartárica.

Modo de Aplicación

- Agregue MannoPure sólo a la mezcla final de los vinos completamente estables en proteínas, clarificados y prefiltrados.
- Homogenice MannoPure y asegúrese de que se distribuya uniformemente después de agregarlo al depósito principal.
- Después de la adición de MannoPure, no se debe realizar ningún otro tratamiento de vino, excepto la adición de ácido ascórbico, goma arábiga o SO₂.
- En los vinos tintos se debe verificar la estabilidad del color antes de agregar MannoPure, para lograr la estabilidad tartárica a largo plazo en los vinos tintos.
- MannoPure se aplica como tratamiento final después de la filtración y el afinado, 48 horas antes de la filtración final.
- MannoPure no debe usarse en embotellamientos tempranos, el momento adecuado para su uso es 6 meses después de la cosecha de la uva (un invierno).

Almacenamiento y Conservación

Almacenar fresco. No congelar. Vuelva a sellar los paquetes abiertos inmediatamente y empléelos rápidamente.

Presentaciones

Envase 1 kg