

Manoproteínas

MannoComplexe

MannoStructure

MannoSoft

nueva generación:

MannoSoft
MannoStructure
MannoComplexe



- Mejora la sensación en boca y estructura del vino
- Armonización óptima
- Posible aplicación antes del embotellado
- 100% soluble
- Resultado inmediato tras el tratamiento
- Vinos destinados a embotellado precoz

Manoproteínas

MannoSoft, MannoStructure y MannoComplexe

MannoSoft, MannoStructure y MannoComplexe pueden mejorar sin una larga crianza sobre lías la sensación en boca así como la estructura de los vinos. El tratamiento es muy cuidadoso. No son necesarios ni trasiego ni filtración adicional. Los productos han sido especialmente desarrollados para los distintos requerimientos según los diferentes estilos de vino.

Los compuestos y sus mecanismos de reacción en el vino

Polisacáridos

Los polisacáridos son los carbohidratos existentes en el vino aportados por la uva y la levadura al mismo. Los polisacáridos están formados por una gran cantidad de monosacáridos combinados a través de enlaces glicosídicos. Favorecen la formación de complejos coloidales y estables con los taninos reduciendo su capacidad de reaccionar con las proteínas de la saliva y así disminuyen su efecto astringente. Para la elaboración de vinos blancos estructurados y vinos tintos aterciopelados es conveniente un contenido elevado de polisacáridos que aumenten la sensación en boca y que armonicen e integren la acidez del vino.

Manoproteínas

Las manoproteínas son compuestos naturales que se extraen de la pared celular de las levaduras durante la fermentación. Con una crianza mas larga del vino después de haber terminado la fermentación se consigue una liberación adicional de las manoproteínas debido a la lisis de las células muertas de levadura. La crianza sobre lías ayuda a integrar mejor el alcohol existente y los vinos ganan complejidad y armonía. Además se mejora la estabilidad proteica y de cristales.

Taninos

Los taninos son polifenoles de origen vegetal que juegan un papel muy importante durante la vinificación. Se consideran como antioxidantes muy potentes que influyen en el color y la sensación en boca de los vinos. Con la adición de taninos enológicos, el vino se presenta con más estructura y finura reduciendo la astringencia y amargor.

- Mejora la sensación en boca y estructura del vino
- Armonización óptima
- Posible aplicación antes del embotellado
- 100% soluble
- Resultado inmediato tras el tratamiento
- Vinos destinados a embotellado precoz

productos

Gama de productos

MannoSoft

MannoSoft es un producto especial a base de polisacáridos y de preparados de paredes celulares de levadura de máxima pureza. Debido a la proporción alta de manoproteínas libres se mejora de manera considerable la estructura y la sensación organoléptica de los vinos. Se mejora la sensación producida por una acidez desequilibrada o presencia de taninos agresivos mejorando así la sensación organoléptica. Los polisacáridos le dan al vino más volumen y aumentan la estabilidad del color y de cristales. MannoSoft es especialmente apto para vinos que debido a un embotellado muy precoz no pueden tener crianza sobre lías. Los aromas existentes en el vino serán mas presentes para el consumidor.

MannoStructure

MannoStructure es un producto especial a base de polisacáridos, de preparados de paredes celulares de levadura de máxima pureza y un tanino especial. MannoStructure mejora la sensación en boca así como la estructura de los vinos tintos disminuyendo la astringencia y acidez. Se suavizan tonos duros y notas inmaduras en vinos tintos, aportando más volumen y estructura a vinos poco estructurados. El tanino enológico de muy alta calidad libera además compuestos aromáticos asociados con la crianza en barrica.

MannoComplexe

MannoComplexe es un producto especial compuesto a base de preparados de paredes celulares de levadura de máxima pureza. Con MannoComplex se pueden realizar correcciones leves y el afinamiento final de vinos de alta gama. Aumenta la sensación en boca y la complejidad de vinos tintos y blancos sin cambiar el carácter originario de los mismos. Para aumentar más todavía la calidad sensorial de los vinos de la alta gama se puede realizar un afinamiento poco antes del embotellado sin filtración adicional, equilibrando matices muy finos y los aromas varietales típicos.

Dosis

Dependiendo del efecto del tratamiento a conseguir la dosis varia entre 10 y 30 g/100 L. Para la determinación exacta de la dosis óptima es recomendable hacer preensayos de laboratorio con diferentes dosis.

Producto	Vinos blancos jóvenes	Vinos blancos complejos	Vinos blancos de alta gama	Vinos rosados	Vinos tintos ligeros	Vinos tintos complejos	Vinos tintos de alta gama
MannoSoft	10-20 g/100 L	15-25 g/100 L	—	10-20 g/100 L	15-25 g/100 L	15-30 g/100 L	
MannoStructure	—	—	—	10-15 g/100 L	15-20 g/100 L	15-30 g/100 L	15-30 g/100 L
MannoComplexe	—	10-20 g/100 L	10-20 g/100 L	—	—	15-30 g/100 L	15-30 g/100 L

Aplicación:

Los productos MannoSoft, MannoStructure y MannoComplexe se disuelven en una cantidad de agua 5 a 10 veces su peso. Después de la adición al vino se debe procurar de una buena mezcla.

Almacenamiento:

En lugares secos. Paquetes abiertos deben cerrarse herméticamente al instante.

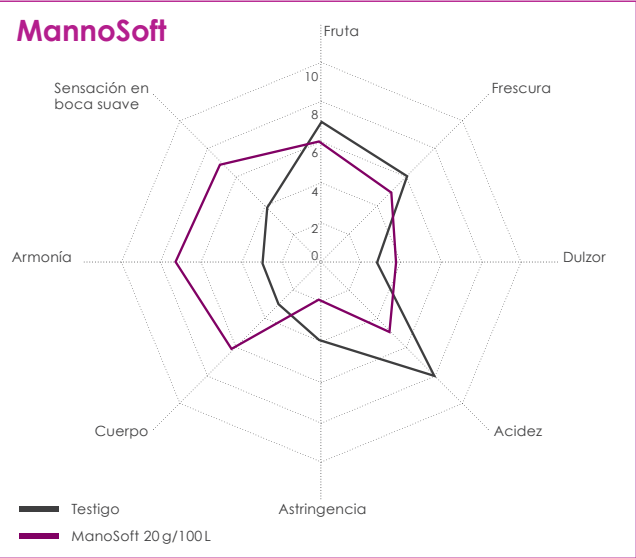


Figura 1 – Características organolépticas de un Riesling con 20 g/100 L de MannoSoft.

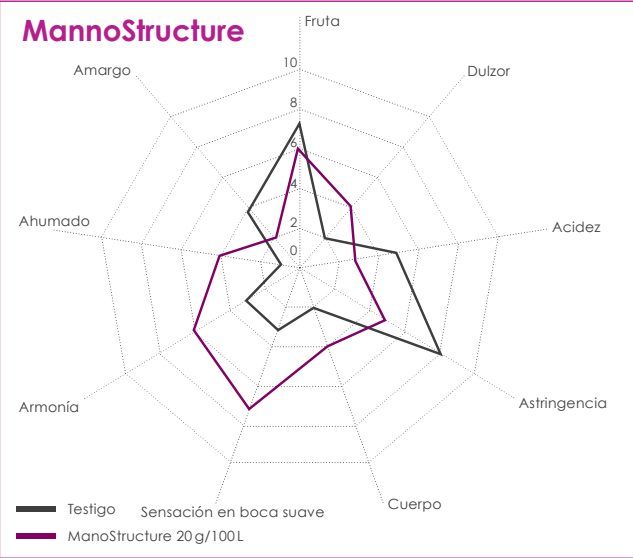


Figura 2 – Características organolépticas de un Pinot Noir con 20 g/100 L de MannoStructure.

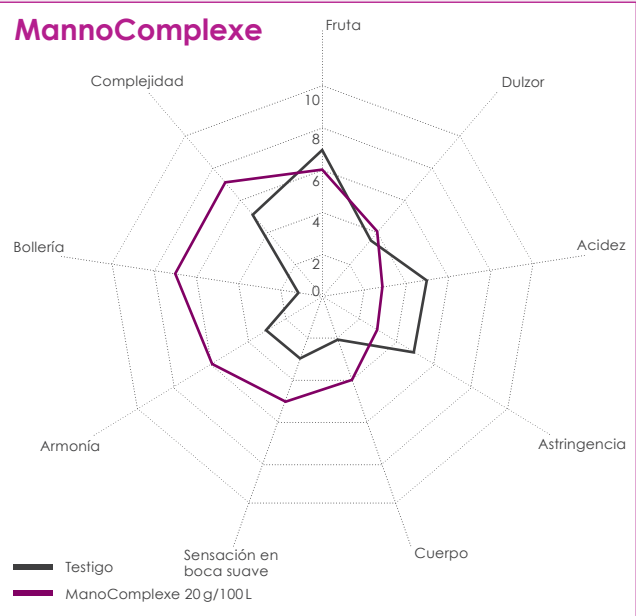


Figura 3 – Características organolépticas de un Pinot Blanc tratado con 20 g/100 L de MannoComplex.

Efectos

Efectos de intensificación con MannoSoft, MannoStructure, MannoComplexe

	MannoSoft	Manno-Structure	Manno-Complexe
Sensación en boca	• • •	• •	•
Cuerpo	• • •	• • •	• •
Aromas especiados	•	• • •	• •
Complejidad	• •	• •	• • •
Estructura	•	• • •	• •
Armonía	• •	• •	• • •
Equilibrio de acidez	• • •	• •	•
Afinamiento de taninos	• • •	• •	•
Sensación dulce	• • •	• • •	• •