

## Manno AROME

Complejidad aromática y estructura en vinos tintos

### CARACTERÍSTICAS

**Manno Arome** proporciona notas características de roble tostado incrementando la complejidad aromática y la estructura desde la fermentación.

Es un preparado a base de cortezas de levadura y tanino elágico procedente de robles seleccionados. La combinación de manoproteínas con taninos de maderas nobles confiere una doble acción aromática y estructurante de las cualidades sensoriales de vinos tintos.

Las cortezas de levadura son fuente de polisacáridos y manoproteínas que participan en la **protección coloidal de la fracción polifenólica**, evitando precipitaciones de materia colorante.

Así mismo, contribuyen a las características sensoriales del vino, **puliendo los taninos agresivos**, disminuyendo la astringencia e incrementando las sensaciones de cuerpo y volumen en boca.

El aporte de tanino elágico de roble incrementa la calidad sensorial del vino, aportando notas elegantes de vainilla, caramelo y chocolate.

Además los taninos de roble, muy reactivos, se combinan con los antocianos mejorando la **estabilidad de color** y su evolución en el tiempo. Asimismo, ofrecen una **protección antioxidante** en el inicio de la maceración.

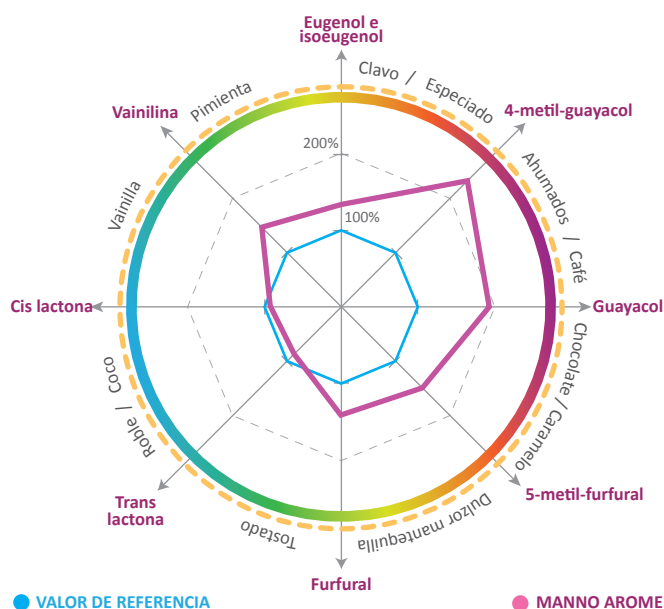
### APLICACIÓN

En maceración y fermentación de vinos tintos donde se desee un aumento de la complejidad aromática con descriptores característicos de roble tostado (chocolate, vainilla, caramelo, frutos secos) la estabilidad de materia colorante y una mayor suavidad tánica.

#### Propiedades:

- Aporta aromas madera de roble con descriptores característicos (café con leche caramelo, frutos secos, tostado, chocolate, vainilla) con gran integración en el conjunto del vino.
- Acentúa notas varietales y frutales.
- Reduce sensaciones de astringencia y verdor.
- Aumento de volumen y estructura del vino.
- Estabiliza el color.
- Acción antioxidante.

Se recomienda la aplicación de **Manno Arome** al inicio de la maceración para que la formación de complejos polisacárido-fracción colorante comience lo antes posible, asegurando las propiedades de volumen y estructura en boca y la integración de los aromas característicos del roble.



● VALOR DE REFERENCIA

● MANNO AROME.

## COMPOSICIÓN

- **Corteza de levadura (*Saccharomyces cerevisiae*).** Cepa específica seleccionada por su elevada cesión de polisacáridos en solución hidroalcohólica y escasa adherencia a la fracción polifenólica.
- **Tanino de roble tostado medio plus,** de elevada intensidad aromática (café, chocolate) sin conferir astringencia.
- **Tanino de roble sin tostar,** proporciona notas dulces de vainilla así como estructura en boca sin notas de amargor.

**RGSEAA: 31.00391/CR**

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.*

## DOSIS

<b>Mosto/uva tinta</b>	<b>20-50 g/hl</b>
------------------------	-------------------

*Dosis máxima autorizada 55 g/hl*

## MODO DE EMPLEO

- 1.- Suspender en 10 veces su peso en agua (a temperatura ambiente) mezclando mediante agitación moderada.
- 2.- Añadir a la uva estrujada al principio de la maceración.

## ASPECTO FÍSICO

Granulado color beige oscuro.

## PRESENTACIÓN

Envase de 10 kg.

## PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Cenizas [%]	< 8
Humedad [%]	< 10
Microorganismos totales [UFC/g]	< 10 <sup>4</sup>
Levaduras viables [UFC/g]	< 10 <sup>2</sup>

## MODO DE CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 3 años a partir del envasado.

Manno AROME EP 021 / Rev.: 0 / Fecha: 01/07/2016