

MannoBlanc

Intensidad aromática y volumen en boca



CARACTERÍSTICAS

Mannoblanc es un preparado a base de levaduras inactivas enriquecidas en glutatión y tanino gálico. Favorece el desarrollo de expresión aromática e incremento de estructura y volumen. Protege a vinos blancos frente a su evolución temprana.

» Las levaduras inactivas son fuente de polisacáridos y manoproteínas que, además de **participar en estabilidad tártarica y proteica** de vinos blancos, **contribuyen a mejorar su percepción organoléptica**. Polisacáridos y manoproteínas intervienen directamente en las sensaciones de suavidad, volumen y longitud en boca, mientras que su interacción con la fracción aromática incrementa su persistencia e impide su volatilización temprana.

» El glutatión, presenta una gran afinidad por el oxígeno y protege las notas aromáticas frutales de los vinos jóvenes así como su temprana evolución.

» El tanino gálico, refuerza las propiedades estabilizantes y antioxidantes, incrementa la complejidad aromática varietal de los vinos blancos y previene su envejecimiento precoz.

» Su aplicación suaviza la presencia de taninos astringentes procedentes de maceraciones peliculares demasiado intensas o con uva de escasa madurez, así como la presencia de derivados tiólicos desagradables

APLICACIÓN

Elaboración de vinos blancos donde se desee un aumento de la intensidad aromática y volumen en boca. Protección frente a la evolución aromática.

» **Fermentación alcohólica**. Utilizado desde las primeras fases de fermentación, protege los aromas y frescura de vinos blancos e incrementa la fracción manoproteica, resultando vinos más grasos, redondos y persistentes.

» Por su contenido en levaduras inactivas, **Mannoblanc**, es un excelente nutriente de fermentación, aportando aminoácidos, vitaminas y minerales.

» Especialmente recomendado en la elaboración de vinos blancos de marcado carácter varietal o en los que se desee una crianza sobre lías posterior. Proporciona lías francas, menos reductivas y más estables microbiológicamente.



Aportación de preparados a base de polisacáridos y manoproteínas al perfil aromático del vino. Velocidad en cesión de compuestos sápidos, aporte de volumen e influencia en la estabilidad.

COMPOSICIÓN

» Levaduras autolisadas (*Saccharomyces cerevisiae*). Cepa específica seleccionada por su elevada cesión de polisacáridos y glutatión. Inactivada por calor.

» Tanino gálico procedente de vainas de tara.

DOSIS

Mosto 15-35 g/l

Dosis máxima autorizada 43 g/hl

La aplicación de 1 g de Mannoblanc aporta 6 mg de glutatión.

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 crema.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 Kg .

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

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

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.