

MannoCrom

Estructura y estabilidad en vinos tintos



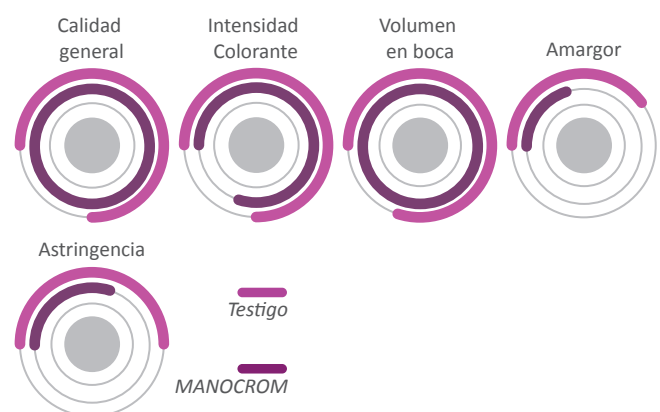
CARACTERÍSTICAS

Mannocrom es un preparado a base de levaduras inactivas naturalmente ricas en glutatión y tanino proantocianidínico, rico en manoproteínas con acción estructurante y estabilizante de las cualidades cromáticas de vinos tintos.

» Las levaduras inactivas son fuente de polisacáridos y manoproteínas que participan en la protección coloidal de la fracción polifenólica, evitando precipitaciones de materia colorante.

» Además, 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 prociadininas (tanino proantocianidínico) reacciona con los antocianos formando uniones muy estables. Se mejora la estabilidad de color y su evolución en el tiempo.



APLICACIÓN

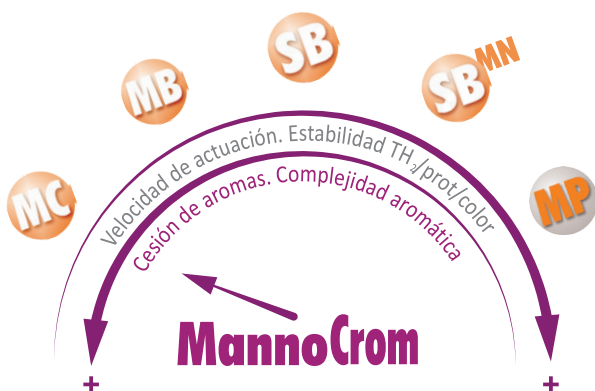
Elaboración de vinos tintos donde se desee un aumento de la estabilidad de materia colorante y una mayor suavidad tánica.

» **Maceración fermentativa.** La presencia de polisacáridos y taninos reactivos durante el proceso de extracción de polifenoles de la piel de la uva permite su temprana polimerización.

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

Se recomienda la aplicación de MannoCrom al inicio de la maceración para que la formación de complejos polisacárido-fracción colorante comience lo antes posible.

Transcurridas las primeras fases de maceración, hay menos polifenoles disponibles a la formación de complejos estables con polisacáridos.



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 escasa adherencia a la fracción polifenólica. Inactivada por calor.

» Tanino condensado (proantocianidinas): contiene tanino de pepita de uva.

DOSIS

Mosto 15-35 g/HL

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 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.