

MannoCUP

Eliminación de compuestos azufrados indeseables



CARACTERÍSTICAS

Mannocup es un preparado biológico a base de corteza de levadura rica en manoproteínas y con citrato de cobre. Acción rápida y específica frente a la eliminación de defectos de reducción en vinos. Elimina las sensaciones olfativas anómalas de sulfhídrico y derivados, descritas como: huevo podrido, verdura cocida, escabeche, frenazo, goma quemada entre otros.

Mannocup es un preparado de corteza de levadura con elevada afinidad hacia los compuestos azufrados. Su **contenido en manoproteínas solubles**, no ligadas a polisacáridos, llevan a cabo una acción rápida sobre la sensación de volumen en boca, limando posibles desequilibrios y tamizando el impacto sensorial de las moléculas indeseables.

El citrato de cobre, de reciente aprobación por la OIV y UE, liga con mayor afinidad las moléculas azufradas y tiene **menor impacto sobre el equilibrio sensorial del vino que el sulfato de cobre**. La combinación de esta sal con las cortezas de levaduras, ayuda a retirar el cobre del vino, una vez realizado su efecto.

Mannocup permite la eliminación de compuestos azufrados con elevada eficacia sin devaluar el patrimonio aromático del vino y sin incrementar significativamente su contenido en cobre. No es necesario realizar una clarificación azul.

PROPIEDADES SENSORIALES

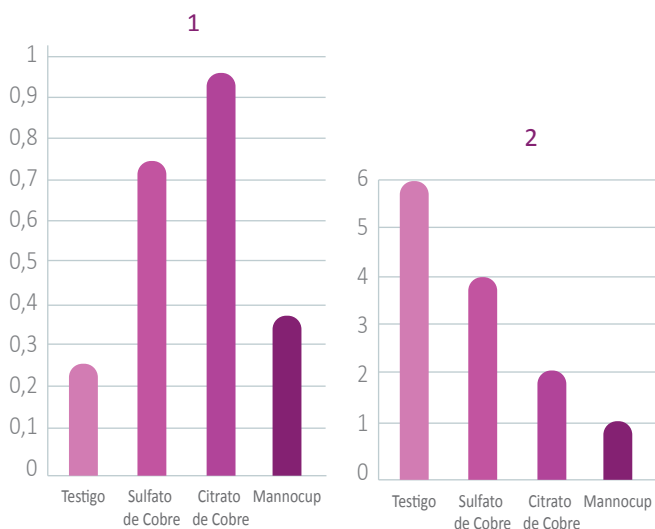
» Eliminación de compuestos azufrados indeseables con mínima repercusión sobre la fracción aromática del vino. Devuelve el carácter varietal a los vinos.

» Contribuye a las características sensoriales del vino, puliendo los taninos agresivos, disminuyendo la astringencia e incrementando las sensaciones de cuerpo y volumen en boca. Aporte de estructura y cuerpo. Mejora el equilibrio en boca.

» No solo no elimina color, sino que mejora su estabilidad, por formación de coloides protectores y complejos estables con los taninos

APLICACIÓN

En vinos blancos y tintos. Antes de clarificación y estabilización



1) Cobre residual en vino (mg/l). Tratamiento con sales de cobre 0,2g/Hl y Mannocup 10g/hl

2) Intensidad de olor de reducción en vino alterado. Tratamiento con sales de cobre 0,2g/Hl y Mannocup 10g/hl

COMPOSICIÓN

» Corteza de levaduras (*Saccharomyces cerevisiae*). Cepa específica seleccionada por sus propiedades adsorbentes y floculantes. Alto contenido en manoproteínas solubles (20-22%).

» Citrato de cobre (2%)

DOSIS

Vino 5-15 g/hl

Dosis máxima autorizada 50 g/hl

Para un tratamiento correcto se recomienda realizar un ensayo previo en laboratorio con dosis crecientes. Los resultados son evidentes en una hora de contacto del producto con el vino.

La dosis máxima legal permitida de citrato de cobre en vino es 1g/HL, a condición de que el contenido en cobre no supere 1 mg/L.

MODO DE EMPLEO

1: Preparación y adición al vino: Disolver 10 veces su peso en vino y añadir al depósito o bodega, asegurando su perfecta homogeneización.

2.-Reacción con compuestos azufrados indeseables. Tiempo de contacto mínimo 48 horas. Si se desea la liberación completa del contenido en manoproteínas y evidenciar su mejora sensorial puede dejarse en contacto hasta una semana.

3.- Eliminación de las lías por trasiego.

ASPECTO FÍSICO

Granulado color crema con partículas azul verdoso.

PRESENTACIÓN

Envase de 0,5kg.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Riqueza en cobre [%]	0,6-0,8
Cenizas [%]	<6
Humedad [%]	<7
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.