








## MANOPROTEÍNAS Y POLISACÁRIDOS

# MANNOVIN

Coadyuvante para la crianza de los vinos

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Manoproteínas derivadas de levaduras</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> Mannovin es una preparación obtenida mediante un tratamiento específico de derivados de cepas de levadura enológicas (<i>Saccharomyces</i> spp.) seleccionadas para producir una gran cantidad de polisacáridos parietales. Mannovin es rico en manoproteínas libres capaces de incrementar y/o mejorar el efecto de la crianza natural. Gracias a las propiedades conocidas de las manoproteínas para interactuar con sustancias polifenólicas y aromáticas, Mannovin también tiene efectos sobre la calidad organoléptica del vino, en particular aumenta la complejidad aromática y la sensación de volumen y en los vinos tintos reduce la astringencia.</p>
	<p><b>APLICACIONES</b> Durante la crianza de vinos blancos, rosados y tintos para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Proteger y estabilizar la materia colorante en vinos rosados y tintos.</li> <li>▪ Mejorar rápidamente la calidad sensorial simulando el afinamiento sobre lías finas.</li> <li>▪ Incremento de volumen y plenitud en vinos blancos, rosados y tintos.</li> <li>▪ Disminución de la astringencia en vinos tintos y rosados.</li> </ul>
	<p><b>DOSIS</b> 5 – 15 g/hL</p> <p>Las dosis pueden variar en función de la variedad, de la añada y el efecto sensorial deseado. Se recomiendan realizar pruebas preliminares en laboratorio para determinar la dosis adecuada a adicionar.</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b> Rehidratar en agua o en vino en una proporción 1:10, mezclando constantemente. Añadir de manera uniforme a la masa a tratar durante un remontado. Durante el tratamiento (mínimo 24 – 48h) efectuar remontados para favorecer la cesión de manoproteínas. Al final del tratamiento, dejar las lías sedimentar por 14-48h y después trasegar y/o filtrar.</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> 1 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como está indicado arriba. Consumir rápidamente. Atención: el producto tiende a absorber humedad.</p>
	<p><b>CONFORMIDAD</b> Producto conforme con: Codex Oenologique International</p> <p>Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reglamento (UE) 2019/934</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.