# MANNOSTAB®

Особый маннопротеин из клеточных стенок дрожжей для стабилизации солей битартрата калия в вине.

*Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту ЕС N° 2019/934.*

## ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

**MANNOSTAB®** содержит единственный маннопротеин, естественно присутствующий в вине и способный стабилизировать соли калия - MP40. Он извлекается из клеточных стенок дрожжей ферментативным способом по запатентованному процессу (Патент 2726284), позволяющему сохранить способность этого маннопротеина к стабилизации кристаллов

- Ингибирование кристаллизации солей битартрата калия.
- Сохранение органолептических характеристик вина.
- Ингредиент, естественно присутствующий в вине.
- Стабилизация белых, розовых и красных вин, тихих и игристых, фильтрованных и нефильтрованных.
- Без отходов, без потребления воды и энергии.

## НАУЧНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Микроскопическое наблюдение за эволюцией кристаллов битартрата калия в присутствии или отсутствии **MANNOSTAB®** показывает, что **MANNOSTAB®** препятствует преимущественному росту определенных граней кристалла, и кристаллы получаются более сплющенными. Кристалл растет только в определенной ориентации, что предотвращает его выпадение в осадок.

| Даты отбора проб | *27/06* | *30/06* | *02/07* | *04/07* | *07/07* |
|---|---|---|---|---|---|
| Контроль | | | | | |
| MANNOSTAB® | | | | | |

*Микроскопическое наблюдение за эволюцией кристаллов битартрата калия, при T= -4°C в растворе, содержащем и не содержащим **MANNOSTAB®**.*

## ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма ..... порошок

Цвет ..... бежевый

Растворим в воде (темно-коричневый цвет), нерастворим в этаноле.

## ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Влажность (%) ..... < 15

Зольность (%) ..... < 8

Общий азот (г/кг) ..... [5- 75]

Полисахариды экв. маноза (г/кг) ..... > 600

Дрожжи (КОЕ/г) ..... $< 10^2$

Плесневые грибы (КОЕ/г) ..... < 50

Аэробные мезофильные бактерии (КОЕ/г) ..... $< 10^4$

Молочнокислые бактерии (КОЕ/г) ..... $< 10^4$

Колиформные бактерии (КОЕ/г) ..... < 10

*Кишечная палочка* (/25 г) ..... отсутствует

*Сальмонелла* (/25 г) ..... отсутствует

Свинец (ppm) ..... < 30

LAFFORT

*l'œnologie par nature*

## ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

### ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

**MANNOSTAB®** применяется на последней стадии обработки вина (после ассамбляжа, оклейки, предварительной фильтрации и т.д). После применения **MANNOSTAB®** не должно проводиться больше никаких обработок, за исключением внесения $SO_2$, гуммиарабика или аскорбиновой кислоты. В случае фильтрованных вин, обработка **MANNOSTAB®** должна проводиться между предварительной и стерильной фильтрацией перед розливом, как минимум за 48 часов до начала розлива. Сделайте тест на фильтруемость до и после применения **MANNOSTAB®**. **MANNOSTAB®** не повышает индекс засорения (Clogging Index) хорошо подготовленных вин (индекс засорения <50), но забитые фильтра могут удерживать коллоиды и/или **MANNOSTAB®** и обработка будет неэффективной. В случае нефильтрованных вин, обработку следует проводить за день до розлива. Особенность обработки красных вин: нестабильные красящие вещества могут впоследствии выпадать в осадок и приводить к появлению винного камня. Перед обработкой **MANNOSTAB®** убедитесь в стабильности красящих веществ, чтобы обеспечить долгосрочную кристаллическую стабильность. **MANNOSTAB®** не предотвращает выпадение в осадок солей нейтральных солей тартрата кальция.

### ДОЗИРОВКА

Средняя дозировка (10 - 30 г/гл) определяются с помощью тестов на стабильность, чтобы предотвратить риск передозировки. Можно провести два теста на стабильность:

- Тест на холоде легко провести на винодельне.
- Тест на проводимость делается в лаборатории (Индекс кристаллической нестабильности DIT, STABILAB® - Патент Eurodia).

| Индекс кристаллической нестабильности (%) | **MANNOSTAB®** дозировка (g/hL) |
|---|---|
| < 4.8 | Вино стабильно |
| 4.8 à 8 | 10 |
| 8.1 à 11 | 15 |
| 11.1 à 14 | 20 |
| 14.1 à 17 | 20 - 25 |
| 17 à 20 | 30 |
| **20.1** | Не может быть стабилизировано только с помощью одного **MANNOSTAB®** |

### ПРИМЕНЕНИЕ

- Перед применением растворите **MANNOSTAB®** в 10 кратном объеме воды. После добавления хорошо перемешайте вино.
- Для тихих вин внесение следует проводить перед последней фильтрацией с помощью насоса-дозатора или с помощью **OENODOSEUR** в оклеенное и осветленное вино. Гомогенизация должна быть идеальной.
- Рекомендуется применять препарата как минимум за 48 часов до фильтрации.
- Для игристых вин следует применять либо при тираже (меньше риск избыточного вспенивания), либо при дегоржаже в экспедиционный ликер (в этом случае отфильтруйте раствор **MANNOSTAB®**).

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре.
- Оптимальный срок применения: 2 года.
- Не используйте открытые упаковки.

### УПАКОВКА

Упаковка 500 г под инертным газом – Коробка 7.5 кг.

**ВНИМАНИЕ:** Учитывая, что условия использования не находятся под нашим контролем, **LAFFORT®** не несёт ответственность в случае неудовлетворительной обработки и появления кристаллов солей винной кислоты.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04- www.laffort.com

AS- NB - 10.12.19- Предоставленная нами информация соответствует текущим располагаемым нами сведениям и дается без каких-либо обязательств или гарантий с учетом того, что условия применения не могут быть нами проконтролированы. Она не освобождает пользователя от соблюдения действующего законодательства и инструкций по безопасности.