

# MANNOFEEL®

Spezifisches Mannoprotein aus den Hefezellwänden von *Saccharomyces cerevisiae* zur Kolloidstabilisierung von Wein.  
*Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 606/2009.*

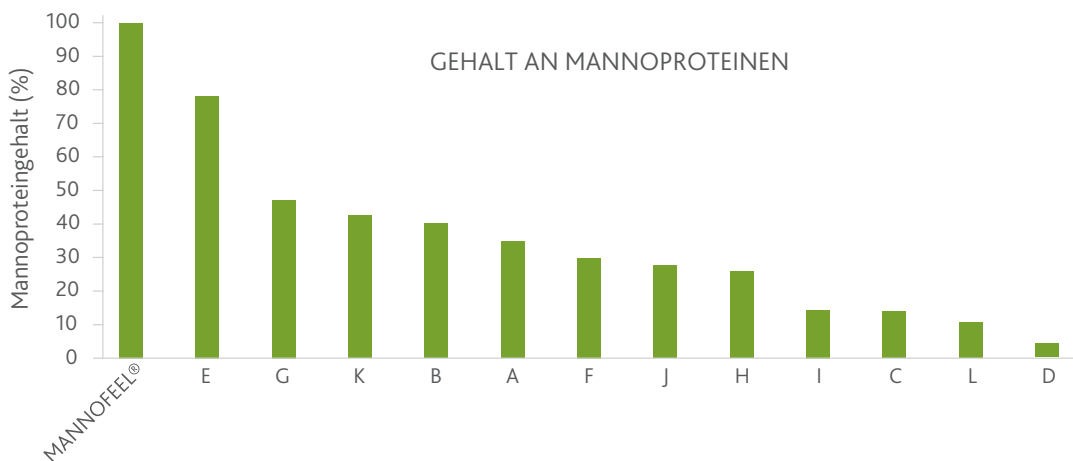
## MERKMALE

**MANNOFEEL®** ist aus dem Fachwissen von LAFFORT® zu Mannoproteinen hervorgegangen; Fachkenntnisse darüber, wie man diese identifiziert, wie sie wirken und wie man sie produziert. Die Mannoproteine von **MANNOFEEL®** werden aus Hefezellwänden extrahiert und zwar durch ein Verfahren, durch das ein hochreines Produkt mit dem höchsten am Markt erhältlichen Mannoprotein-Gehalt gewonnen wird.

- Inhaltsstoff, der natürlich im Wein vorkommt.
- Trägt zur Weinsteinstabilität des Weins bei.
- Trägt zur Kolloidstabilität des Weins bei.
- Schont Frische und Frucht des Weins.
- Gebrauchsfertiges Produkt, in flüssiger Form, mit sofortiger Wirkung im Wein.
- Ausgezeichnete Filtrationsfähigkeit; **MANNOFEEL®** hat keinen Einfluss auf die Filtrationsfähigkeit eines Weins.
- Kann am Ende des Ausbaus und zur Vorbereitung des Weins auf die Flaschenfüllung eingesetzt werden.

## VERSUCHSERGEBNISSE

Mannoproteingehalt verschiedener Produkte für dieselbe Anwendung im Vergleich, mit dem konzentriertesten Mittel als Richtwert (100%).



## PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform .....	flüssig	Dichte.....	1,08 kg/L
Farbe .....	dunkelbraun	Wasserlöslich (dunkelbraune Farbe), unlöslich in Ethanol	

## CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Trockenmasse ..... 20% +/- 0,5 %  
SO<sub>2</sub> ..... 1,5 g /L ± 0,3

### Analyse der Trockensubstanz:

Asche ..... < 8%  
Gesamtstickstoff ..... [5-75] g/kg  
Polysaccharide eq. Mannose ..... > 600 g/kg  
Schwermetalle (Blei) ..... < 30 ppm  
Blei ..... < 5 ppm  
Quecksilber ..... < 0,15 ppm  
Arsen ..... < 1 ppm

Cadmium ..... < 0,5 ppm  
Aerobe mesophile Keime ..... < 10<sup>4</sup> UFC/g  
Staphylokokken ..... abs./g  
Coliforme Keime ..... < 10 UFC/g  
Salmonellen ..... keine/25g  
*E. coli* ..... keine/25g  
Salmonellen ..... < 10<sup>4</sup> UFC/g  
Hefen ..... < 10<sup>2</sup> UFC/g  
Schimmelpilze ..... < 50 UFC/g

## ANWENDUNGSANLEITUNG

### ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

**MANNOFEEL®** dient zur Abschlussbehandlung vor der Flaschenfüllung (nach Verschnitt, Schönung, Vorfiltration, usw.). Nach dem Einsatz von **MANNOFEEL®** darf keine weitere Behandlung mehr durchgeführt werden, mit Ausnahme von SO<sub>2</sub>, Gummi arabicum und Ascorbinsäure. Bei Weinen, die gefiltert werden, muss die Behandlung zwischen der vorbereitenden Filtration und der Filtration bei der Flaschenfüllung, mindestens 48 Stunden vor der Flaschenfüllung, angesetzt werden. Die Bedingungen, die bei der Filtration herrschen, müssen unter Kontrolle sein.

### ANWENDUNG

- Die **MANNOFEEL®**-Lösung homogenisieren.
- Bei Stillweinen muss die Zugabe vor der Endfiltration mithilfe einer Dosierpumpe oder eines OENODOSEUR zum perfekt geschönten und klaren Wein erfolgen. Auf eine einwandfreie Durchmischung achten.
- Es wird empfohlen, **MANNOFEEL®** mindestens 48 Stunden vor der Filtration zuzugeben.
- Bei Schaumweinen muss die Zugabe bei der Tiragefüllung (geringere Gefahr eines Überschäumens) oder beim Degorgieren (in welchem Falle die **MANNOFEEL®**-Lösung filtriert werden sollte) in die Versanddosage erfolgen.

### LAGERUNG

- In der Originalverpackung bei nicht zu hohen Temperaturen in einem geruchsfreien Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit – ungeöffnete Packung: 2 Jahre.
- Bereits geöffnete Kanister nicht mehr verwenden.

### VERPACKUNG

1-L und 10-L-Kanister

**WICHTIGER HINWEIS:** Da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen, kann LAFFORT® in keinem Fall für den Misserfolg einer Behandlung oder das Auftreten von Kristallen aus Salzen der Weinsäure verantwortlich gemacht werden.

