

MANNOSTAB® LIQUIDE 200

Spezifische Mannoproteine aus Heferinden zur Stabilisierung von Kaliumhydrogentartrat im Wein.

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934.

SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

MANNOSTAB® LIQUIDE 200 enthält das einzige Mannoprotein, das von Natur aus im Wein vorhanden ist, und das stabilisierend gegen das Kaliumsalz der Weinsäure wirkt, nämlich MP40. Es wird nach einem patentierten Verfahren (Patent Nr. 2726284) enzymatisch aus den Hefezellwänden extrahiert, um sicherzustellen, dass die weinsteinstabilisierende Eigenschaft von MP40 erhalten bleibt.

- Hemmt die Auskristallisierung von Kaliumhydrogentartrat.
- Eine Behandlung, die die Sensorik des Weins schont.
- Ein Inhaltsstoff, der im Wein bereits von Natur aus vorhanden ist.
- Stabilisiert Weiß-, Rosé- und Rotweine; Still- wie Schaumweine; filtrierte und unfiltrierte Weine.
- Keine Rückstände, kein Wasser- oder Energieverbrauch.

VERSUCHSERGEBNISSE

Unter dem Mikroskop wird die Entwicklung von Kaliumhydrogentartrat-Kristallen jeweils mit oder ohne MANNOSTAB® LIQUIDE 200 sichtbar. Es zeigt sich, dass dieses Mittel das begünstigte Wachstum bestimmter Seiten verhindert; der Kristall erscheint flacher. (Abbildung 1). Er kann sich nicht mehr anhäufen und somit auch nicht niederschlagen.



Abbildung 1: Mikroskopische Beobachtung der Entwicklung von Kaliumhydrogentartrat-Kristallen bei einer Temperatur von -4°C in einer Lösung, in der MANNOSTAB® LIQUIDE 200 jeweils enthalten und nicht enthalten ist.

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform flüssig
 Dichte (g/L) 1080
 Farbe dunkelbraun
 Wasserlöslich, unlöslich in Ethanol.

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

SO ₂ (g/L) 1,5 ± 0,3	Coliforme Keime (KBE/g) < 10
Trockenmasse (%) ≥ 20	<i>E. coli</i> (/25 g) keine
<u>Analyse der Trockensubstanz:</u>	<i>Staphylococcus</i> (/g) keine
Asche (%) < 8	<i>Salmonella</i> (/25 g) keine
Gesamtstickstoff (g/kg) [5 - 75]	Schwermetalle (Pb) (ppm) < 30
Polysaccharides eq. mannose (g/kg) > 600	Blei (ppm) < 5
Hefen (KBE/g) < 10 ²	Arsen (ppm) < 31
Schimmelpilze (KBE/g) < 50	Quecksilber (ppm) < 0,15
Aerobe mesophile Keime (KBE/g) < 10 ⁴	Kadmium (ppm) < 0,5
Milchsäurebakterien (KBE/g) < 10 ⁴	



LAFFORT

l'œnologie par nature

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

MANNOSTAB®LIQUIDE200 dient zur Abschlussbehandlung vor der Flaschenfüllung (nach Verschnitt, Schöpfung, Vorfiltration, usw.). Nach einem Einsatz von **MANNOSTAB® LIQUIDE 200** darf keine weitere Behandlung mehr durchgeführt werden, mit Ausnahme von SO₂, Gummi arabicum und Ascorbinsäure. Bei Weinen, die filtriert werden, muss die Behandlung zwischen der vorbereitenden Filtration und der Filtration bei der Flaschenfüllung mindestens 48 Stunden vor der Flaschenfüllung angesetzt werden. Die Filtrationsbedingungen müssen gut unter Kontrolle sein. Denn **MANNOSTAB® LIQUIDE 200** erhöht zwar nicht den Verblockungsindex gut vorbereiteter Weine (Verblockungsindex < 50), verstopfte Filter bei der Filtration können jedoch Kolloide und/ oder **MANNOSTAB® LIQUIDE 200** zurückhalten und die Behandlung zum Teil oder gänzlich unwirksam machen.

Bei Weinen, die nicht filtriert werden, muss die Behandlung am Tag vor der Flaschenfüllung erfolgen.

Spezialfall Rotweine: Instabile Farbstoffe können auf lange Zeit gesehen zur Ausfällung von Salzen der Weinsäure führen. Für eine langfristige Weinsteinstabilität muss daher vor einer Behandlung mit **MANNOSTAB® LIQUIDE 200** sichergestellt werden, dass die Farbstoffe im Wein stabil sind.

MANNOSTAB® LIQUIDE 200 verhindert nicht das Ausfällen von neutralem Kalzium-Tartrat.

EINSATZ

- Die **MANNOSTAB® LIQUIDE 200**-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, **MANNOSTAB® LIQUIDE 200** mindestens 48 Stunden vor der Filtration zuzugeben.
- Bei Schaumweinen muss die Zugabe bei der Tiragefüllung (geringere Gefahr eines Übersäumens) oder beim Degorgieren (hier sollte die **MANNOSTAB® LIQUIDE 200**-Lösung filtriert werden) in die Versanddosage erfolgen.

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen (frostgeschützt) in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 2 Jahre.
- Bereits geöffnete Verpackung nicht mehr verwenden.

DOSIERUNG

Die durchschnittliche Dosage (50 bis 150 mL/hL) muss durch Stabilitätstests festgelegt werden, um jeglicher Gefahr einer Überdosierung vorzubeugen. Es können zwei Stabilitätstests durchgeführt werden:

- Kältetest, einfache Durchführung im Keller.
- Minikontaktverfahren, Durchführung im Labor (DIT – Grad der Weinsteininstabilität, **STABILAB®** - Eurodia Patent).

Grad der Weinstein-instabilität (%)	Dosage an MANNOSTAB® LIQUIDE 200 (mL/hL)
< 4.8	stable
4,8 bis 8	50
8,1 bis 11	75
11,1 bis 14	100
14,1 bis 17	100 -120
17 bis 20	150
20,1	Kann mit MANNOSTAB® LIQUIDE 200 alleine nicht stabilisiert werden

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.

