

MANNOSPARK®

Manoproteína específica de la pared celular de *Saccharomyces cerevisiae* para la estabilización tartárica y coloidal de los vinos espumosos.

Apta para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo dentro del marco legal vigente para la Enología. Conforme al Reglamento (UE) 2019/934.

ESPECIFICACIONES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

MANNOSPARK® proviene de la experiencia LAFFORT® sobre manoproteínas en enología, y en la física de burbujas del Pr. Gérard Liger-Belair, responsable del centro «Efervescencia y Champagne» dentro del laboratorio de física GSMA de la universidad de Reims. Esta colaboración ha permitido desarrollar y seleccionar las fracciones de manoproteína apropiadas para la estabilización tartárica y coloidal de los vinos espumosos.

MANNOSPARK®:

- Participa en la estabilización tartárica y coloidal del vino.
- Respeta la efervescencia sea cual sea el método de vinificación empleado.
- Respeta la fruta y el frescor del vino.
- No afecta la capacidad de filtración del vino.

MANNOSPARK® es una formulación líquida, lista para usar, que tiene una acción inmediata en el vino.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

| | | | |
|---------------|---------------|---------------------------------------|------|
| Aspecto | líquido | Densidad (g/L) | 1080 |
| Color | marrón oscuro | Soluble en agua, insoluble en etanol. | |

ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

| | | | |
|---------------------------------------|-------------------|---|----------|
| SO ₂ (g/L) | 1,5 ± 0,3 | Coliformes (UFC/g) | < 10 |
| Extracto seco (%) | 20 ± 0,5 | <i>E. coli</i> (/25 g) | ausencia |
| <u>Análisis sobre producto seco:</u> | | <i>Staphylococcus aureus</i> (/g) | ausencia |
| Ceniza (%) | < 8 | <i>Salmonella</i> (/25 g) | ausencia |
| Nitrógeno total (g/kg) | [5 - 75] | Metales pesados (Pb) (ppm) | < 30 |
| Polisacáridos eq. manosa (g/kg) | > 600 | Plomo (ppm) | < 5 |
| Levaduras (UFC/g) | < 10 ² | Arsénico (ppm) | < 1 |
| Hongos (UFC/g) | < 50 | Mercurio (ppm) | < 0,15 |
| Bacterias lácticas (UFC/g) | < 10 ⁴ | Cadmio (ppm) | < 0,5 |
| Flora mesófila aerobia (UFC/g) | < 10 ⁴ | | |



LAFFORT

l'œnologie par nature

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

La eficacia de **MANNOSPARK®** será aún más importante en crianza sobre lías cortas tras toma de espuma.

MANNOSPARK® se puede utilizar cualquiera que sea el método utilizado de toma espuma para elaborar el vino espumoso.

MANNOSPARK® se aplica antes o después de la toma de espuma en vino perfectamente clarificado.

DOSIS DE EMPLEO

100 - 200 mL/hL.

MODO DE EMPLEO

- Homogeneizar la solución **MANNOSPARK®**.
- **En el tiraje:** Incorporar directamente al vino base, perfectamente encolado y clarificado (IC <30), luego agregue el licor de tiraje.
- **En expedición:** Para una homogeneización perfecta, se recomienda incorporar **MANNOSPARK®** directamente en el vino destinado a hacer el licor de expedición antes de disolver el azúcar.
Es posible incorporar **MANNOSPARK®** directamente en el licor de expedición 24 horas antes de su uso.
- **Método de gasificación:** Incorporar directamente **MANNOSPARK®** al vino base (perfectamente encolado y clarificado: IC <30), 48 horas antes de la última filtración. Luego, operar la gasificación en continuo sobre la línea de preparación o en discontinuo (tanque tampón isobarométrico).

RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada (sin congelación) en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de utilización óptima: 2 años.
- No utilizar envases abiertos.

ENVASES

Bidón de 1 L y 10 L.

IMPORTANTE: en la medida en que las condiciones de utilización están fuera de su control, **LAFFORT®** no será responsable en caso del no éxito del tratamiento y de la aparición de cristales de sales del ácido tártrico.

