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
Color	marrón oscuro
Densidad (g/L)	1080

Soluble en agua, insoluble en etanol.

ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

SO_2 (g/L)	1,5 ± 0,3
Extracto seco (%)	20 ± 0,5
Analisis sobre producto seco:	
Ceniza (%)	< 8
Nitrógeno total (g/kg)	[5 - 75]
Polisacáridos eq. manosa (g/kg)	> 600
Levaduras (UFC/g)	$< 10^2$
Hongos (UFC/g)	< 50
Bacterias lácticas (UFC/g)	$< 10^4$
Flora mesófila aerobia (UFC/g)	$< 10^4$
Coliformes (UFC/g)	< 10
E. coli (/25 g)	ausencia
Staphylococcus aureus (/g)	ausencia
Salmonella (/25 g)	ausencia
Metales pesados (Pb) (ppm)	< 30
Plomo (ppm)	< 5
Arsénico (ppm)	< 1
Mercurio (ppm)	< 0,15
Cadmio (ppm)	< 0,5

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

20 - 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.

LAFFORT
l'œnologie par nature

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

SY - NB - 16.12.2021 - La información que aquí figura corresponde al estado actual de nuestro conocimiento. Esta es proporcionada sin compromiso o garantía en la medida que las condiciones de empleo están fuera de nuestro control. Ello no libera al usuario de respetar la legislación y los datos de seguridad en vigor.