MANNOFEEL®

Manoproteína específica de la pared celular de *Saccharomyces cerevisiae* para la estabilización coloidal del vino.

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.

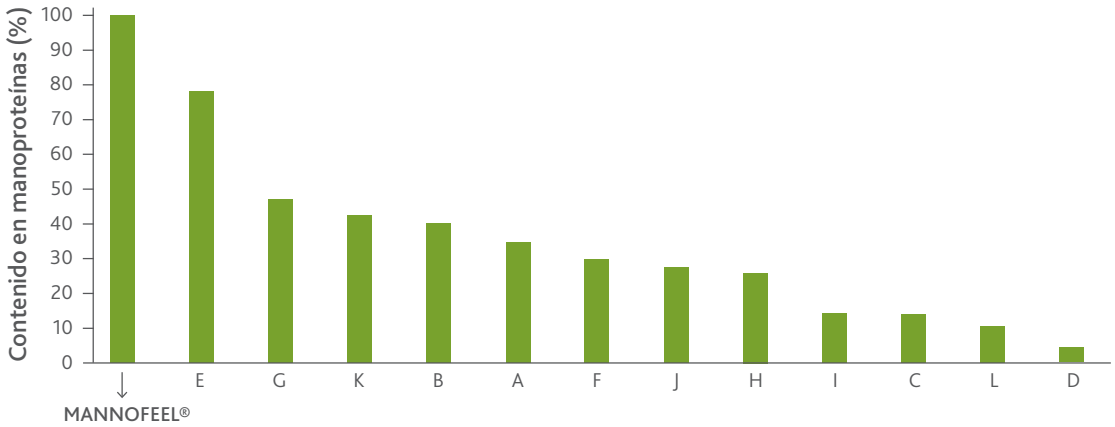
ESPECIFICACIONES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

MANNOFEEL® proviene del conocimiento global de **LAFFORT®** sobre las manoproteínas: Identificarlas, entender su mecanismo de acción y producirlas. Las manoproteínas de **MANNOFEEL®** son extraídas de la pared de levadura según un procedimiento que permite obtener un producto altamente purificado que dispone del contenido más fuerte de manoproteínas del mercado.

- Compuesto natural presente en el vino.
- Participa en la estabilidad tartárica del vino.
- Participa en la estabilización del color del vino.
- Respeta la frescura y la fruta del vino.
- Producto en forma líquida de fácil empleo, que tiene una acción inmediata sobre el vino.
- Excelente filtrabilidad; **MANNOFEEL®** no modifica la filtrabilidad del vino.
- Puede emplearse en las diferentes fases de elaboración y en la preparación de los vinos para el embotellado.

RESULTADOS CIENTÍFICOS

Comparación de los contenidos en manoproteínas de diferentes productos de aplicación equivalente, estandarizados con relación al producto más concentrado (100%).



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto ..... líquido

Color ..... marrón oscuro

Densidad (g/L) 1080

Soluble en agua, insoluble en etanol.

LAFFORT

l'œnologie par nature

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
Flora mesófila aerobia (UFC/g)	$< 10^4$
Bacterias lácticas (UFC/g)	$< 10^4$
Coliformes (UFC/g)	< 10
E. coli (/25 g)	ausencia
Staphylococcus (/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

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

MANNOFEEL® en caso de ser empleado como último tratamiento antes del embotellado (después del ensamblaje, encolado, prefiltración, etc.) ningún tratamiento debe intervenir después de su adición,a excepción del SO_2, de la goma arábiga y del ácido ascórbico. En el caso de los vinos filtrados, debe ser aplicado entre la filtración de preparación y la filtración de embotellado, por lo menos 48 horas antes del embotellado. Un buen control de las condiciones de filtración es necesario.

En efecto, aunque el **MANNOFEEL®** no aumenta el índice de colmatación de los vinos bien preparados (IC < 50), una filtración colmatante puede retener coloides y/o **MANNOFEEL®** y convertir el tratamiento parcial o totalmente en ineficaz.

En el caso de los vinos no filtrados, el tratamiento se realiza antes del embotellado.

DOSIS DE EMPLEO

Entre 25 - 150 mL/hL según la matriz.

MODO DE EMPLEO

- Homogeneizar la solución de **MANNOFEEL®**.
- Para los vinos tranquilos, la incorporación se hará antes de la última filtración con la ayuda de una bomba dosificadora o con la ayuda de un **OENODOSEUR** sobre vinos perfectamente encolados y clarificados. Asegurarse una homogeneización perfecta.
- Es recomendado efectuar la incorporación 48 horas mínimo antes de la filtración.
- Para los vinos efervescentes, la incorporación se hará o bien en el tiraje (riesgo menor de gerbage) o en el degüelle (en este caso prevenir de filtrar la solución de **MANNOFEEL®**) en el licor de expedición.

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

EC - ACo - 10.12.19 - 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.