

MANNOSPARK®

Mannoprotéine spécifique de parois de levures *Saccharomyces cerevisiae* pour la stabilisation tartrique et colloïdale des vins effervescents.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement (UE) 2019/934.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

MANNOSPARK® est issu de l'expertise LAFFORT® sur les mannoprotéines en œnologie et celle en physique de la bulle du Pr. Gérard Liger-Belair, responsable du pôle « Effervescence et Champagne » au sein du laboratoire de physique GSMA de l'université de Reims. Cette collaboration a permis de développer et de sélectionner les fractions de mannoprotéines adéquates pour la stabilisation tartrique et colloïdale des vins effervescents.

MANNOSPARK® :

- Participe à la stabilisation tartrique et colloïdale du vin.
- Respecte l'effervescence quelle que soit la méthode de vinification utilisée.
- Respecte la fraîcheur et le fruité du vin.
- Ne modifie pas la filtrabilité du vin.

MANNOSPARK® est une formulation liquide, prête à l'emploi, ayant une action immédiate dans le vin.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect	liquide	Densité (g/L)	1080
Couleur	marron foncé	Soluble dans l'eau, insoluble dans l'éthanol.	

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

SO ₂ (g/L)	1,5 ± 0,3	Coliformes (UFC/g)	< 10
Extrait sec (%)	20 ± 0,5	<i>E. coli</i> (/25 g)	absence
<u>Analyse sur produit sec :</u>		<i>Staphylococcus aureus</i> (/g)	absence
Cendres (%)	< 8	<i>Salmonella</i> (/25 g)	absence
Azote total (g/kg)	[5 - 75]	Métaux lourds (Pb) (ppm)	< 30
Polysaccharides eq. mannose (g/kg)	> 600	Plomb (ppm)	< 5
Levures (UFC/g)	< 10 ²	Arsenic (ppm)	< 1
Moisissures (UFC/g)	< 50	Mercuré (ppm)	< 0,15
Bactéries lactiques (UFC/g)	< 10 ⁴	Cadmium (ppm)	< 0,5
Flore mésophile aérobie (UFC/g)	< 10 ⁴		



LAFFORT

l'œnologie par nature

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

L'efficacité de MANNOSPARK® sera d'autant plus importante que le passage sur lies du vin après prise de mousse sera court.

MANNOSPARK® est utilisable quelle que soit la méthode de prise de mousse utilisée pour élaborer le vin effervescent.

MANNOSPARK® s'applique avant ou après la prise de mousse sur vin parfaitement clarifié.

DOSE D'EMPLOI

10 - 20 cL/hL selon la matrice.

MISE EN ŒUVRE

- Homogénéiser la solution de MANNOSPARK®.
- **Au tirage** : Incorporer directement au vin de base, parfaitement collé et clarifié (IC<30), puis ajouter la liqueur de tirage.
- **À l'expédition** : Pour une parfaite homogénéisation, il est recommandé d'incorporer directement MANNOSPARK® dans le vin destiné à élaborer la liqueur d'expédition avant de fondre le sucre.
Il est toutefois possible d'incorporer MANNOSPARK® directement dans la liqueur d'expédition 24h avant son utilisation.
- **Méthode de gazéification** : Incorporer directement MANNOSPARK® au vin de base, (parfaitement collé et clarifié : IC<30), 48 h avant la dernière filtration. Puis opérer la gazéification en continu sur la ligne de mise ou en discontinu (cuve tampon isobariométrique).

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée (hors gel) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 2 ans.
- Ne pas utiliser d'emballage entamé.

CONDITIONNEMENT

Bidon de 1 L et 10 L.

IMPORTANT : Dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de son contrôle, LAFFORT® ne saurait être tenu responsable en cas de non réussite du traitement et d'apparition de cristaux de sels de l'acide tartrique.

