

MANNOSPARK®

Mannoproteina specifica da parete di lievito *Saccharomyces cerevisiae* per la stabilizzazione tartarica e colloidale dei vini effervescenti.

*Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato.
Conforme al Reg. (UE) 2019/934.*

SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

MANNOSPARK® è il frutto della perizia di LAFFORT® nel settore delle mannoproteine, e quelle in fisica della bolla del Prof. Gérard Liger-Belair, responsabile del polo « Effervescence et Champagne » in seno al laboratorio di fisica GSMA (Groupe de Spectrométrie Moléculaire et Atmosphérique) dell'università di Reims. Questa collaborazione ha consentito di sviluppare e selezionare le frazioni mannoproteiche costitutive per la stabilizzazione tartarica e colloidale dei vini effervescenti:

MANNOSPARK®:

- Partecipa alla stabilizzazione tartarica e colloidale del vino, nel rispetto dell'estetica dell'effervescenza qualsiasi sia il metodo di spumantizzazione adottato.
- Rispetta freschezza e fruttato del vino.
- Non modifica la filtrabilità del vino.

MANNOSPARK® è proposto in formulazione liquida, pronta all'uso, ad azione immediata sul vino.

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	liquido	Densità (g/L)	1080
Colore	bruno scuro	Solubile in acqua, non in etanolo.	

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

SO ₂ (g/L)	1,5 ± 0,3	Coliformi (UFC/g)	< 10
Residuo secco (%)	20 ± 0,5	<i>E. coli</i> (/25 g)	abs.
<u>Analisi sul prodotto secco:</u>		<i>Staphylococcus aureus</i> (/g)	abs.
Ceneri (%)	< 8	<i>Salmonella sp.</i> (/25 g)	abs.
Azoto totale (g/kg)	[5 - 75]	Metalli pesanti (Pb)	< 30
Polisaccaridi (eq. Mannosio) (g/kg)	> 600	Piombo (ppm)	< 5
Lieviti (UFC/g)	< 10 ²	Arsenico (ppm)	< 1
Muffe (UFC/g)	< 50	Mercurio (ppm)	< 0,15
Batteri lattici (UFC/g)	< 10 ⁴	Cadmio (ppm)	< 0,5
Flora mesofila aerobica (UFC/g)	< 10 ⁴		



LAFFORT

l'œnologie par nature

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

L'efficacia di **MANNOSPARK®** sarà tanto più significativa quanto più breve sarà stata la permanenza sur lies del vino successivamente alla presa di spuma.

MANNOSPARK® può essere utilizzato indipendentemente dal metodo di spumantizzazione adottato (Metodo Tradizionale Classico, Martinotti-Charmat).

MANNOSPARK® si applica prima o dopo la presa di spuma, su vino perfettamente chiarificato.

DOSI D'IMPIEGO

50 - 200 mL/hL, in funzione della matrice da trattare.

APPLICAZIONE

- Omogeneizzare accuratamente **MANNOSPARK®** prima dell'aggiunta.
- **Al tirage:** Incorporare direttamente al vino di base, perfettamente collato e chiarificato (IC<30), indi aggiungere alla massa la liqueur de tirage.
- **Come componente della liqueur d'expédition:** Per una perfetta omogeneizzazione, si consiglia di incorporare direttamente **MANNOSPARK®** nel vino destinato alla costituzione della liqueur d'expédition, prima dell'aggiunta dello chero.
Tuttavia è anche possibile incorporare **MANNOSPARK®** direttamente nella liqueur d'expédition già preparata, 24h prima dell'utilizzo.
- **Nella produzione di vini effervescenti gassificati:** Incorporare direttamente **MANNOSPARK®** al vino base (perfettamente collato e chiarificato: IC <30), 48 ore prima della filtrazione finale. Procedere quindi all'addizione di gas in continuo sulla linea d'imbottigliamento, od in maniera discontinua nella vasca di accumulo isobarico.

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, al riparo dal gelo, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 2 anni.
- Non utilizzare se la confezione non è integra.

CONFEZIONAMENTO

Flacone da 1 L; tanica da 10 L.

IMPORTANTE: Essendo le condizioni di applicazione del prodotto al di fuori delle proprie possibilità di controllo, LAFFORT® non potrà essere ritenuta responsabile nel caso di non riuscita del trattamento o di comparsa di cristalli di sali dell'acido tartarico.

