

MANNOFEEL®

Mannoproteina specifica da parete di lievito *Saccharomyces cerevisiae* per la stabilizzazione colloidale dei vini, in forma liquida (soluzione al 20%).

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un impiego enologico regolamentato. Conforme al Reg. CE n° 606/2009.

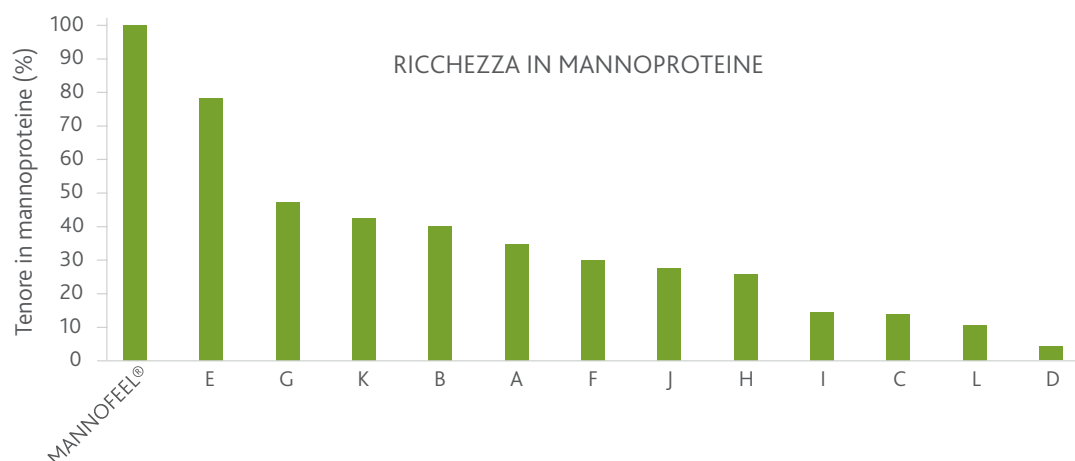
SPECIFICITA'

MANNOFEEL® è il frutto delle approfonditissime conoscenze di LAFFORT® nel campo delle mannoproteine, della loro identificazione, della comprensione della loro cinetica d'azione e nell'estrazione delle stesse. Le mannoproteine che compongono **MANNOFEEL®** vengono estratte dalle pareti dei lieviti con metodiche esclusive che consentono di ottenere un prodotto di elevatissima purezza, caratterizzato dal maggior tenore in mannoproteine fra quelli presenti sul mercato.

- Costituente naturalmente presente nei vini.
- Partecipa alla stabilizzazione tartarica del vino.
- Partecipa alla stabilizzazione colloidale del vino.
- Ne rispetta freschezza e fruttato.
- Prodotto in forma liquida, miscibile al 100%, ad azione immediata sul vino.
- Eccellenti caratteri di filtrabilità; **MANNOFEEL®** non modifica quella del vino.
- Utilizzabile dalla fase finale dell'affinamento alla preparazione all'imbottigliamento.

RISULTATI SCIENTIFICI

Comparazione del tenore in mannoproteine in differenti prodotti commerciali proposti per la medesima applicazione. Dati espressi in percentuale, standardizzati rispetto al prodotto a maggior concentrazione (100%).



CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto liquido

Densità 1,08 kg/L

Colore bruno scuro

Diluibile in acqua, non nell'etanolo.



LAFFORT

L'œnologie par nature

ANALISI CHIMICA E MICROBIOLOGICA

Residuo secco 20% +/- 0,5 %

SO₂..... 1,5 g /L ± 0,3

Analisi sul prodotto secco:

Ceneri < 8%

Azoto totale [5-75] g/kg

Polisaccaridi (eq. Mannosio) > 600 g/kg

Metalli pesanti (Pb) < 30 ppm

Piombo < 5 ppm

Mercurio < 0,15 ppm

Arsenico < 1 ppm

Cadmio < 0,5 ppm

Flora mesofila aerobica < 10⁴ UFC/g

Staphylococcus aureus assente/g

Coliformi < 10 UFC/g

Salmonella assente/25g

E. coli assente/25g

Batteri lattici < 10⁴ UFC/g

Lieviti < 10² UFC/g

Muffe < 50 UFC/g

PROTOCOLLO DI UTILIZZAZIONE

IMPIEGO ENOLOGICO

MANNOFEEL® è un trattamento finale preimbottigliamento (successivo ad assemblaggi, chiarifiche, pre-filtrazioni etc.). Non si prevede alcun altro trattamento successivo a quello con **MANNOFEEL®** ad eccezione delle aggiunte di SO₂, gomma arabica ed acido ascorbico. Per i vini dei quali è prevista la filtrazione il trattamento va situato successivamente alla pre-filtrazione e prima della filtrazione finale d'imbottigliamento, e va effettuato almeno 48 ore prima di esso.

E' importante sia curata una corretta preparazione alla filtrazione: infatti, se **MANNOFEEL®** per le sue caratteristiche non incrementa le caratteristiche colmatanti dei vini correttamente preparati (IC<50), una filtrazione colmatante può trattenere colloidi e, successivamente anche **MANNOFEEL®**, rendendo il trattamento meno o per nulla efficace.

Nel caso specifico dei vini dei quali non è prevista la filtrazione all'imbottigliamento il trattamento va eseguito nel pomeriggio precedente allo stesso.

DOSI D'IMPIEGO

Tra 25 e 150 mL/hL a seconda della matrice e dell'intensità dell'effetto desiderato.

APPLICAZIONE

- Omogeneizzare la soluzione di **MANNOFEEL®**.
- Nei vini tranquilli prevedere il trattamento prima della filtrazione finale, anche mediante una pompa dosatrice o di un **OENODOSEUR**, su vini perfettamente chiarificati. Accertarsi della perfetta omogeneizzazione del prodotto.
- Se ne raccomanda l'applicazione almeno 48 ore prima della filtrazione.
- Per gli spumanti il trattamento può avvenire sia al tirage (minor rischio di precipitazioni in catasta) che al *dégorgement* (nel qual caso prevedere la filtrazione della liqueur d'expédition contenente **MANNOFEEL®**).

CONSERVAZIONE

- Conservare nell'imballo di origine integro, non a contatto diretto con il suolo, in locali freschi, asciutti e non suscettibili di comunicare odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale) – In confezione originale integra: 2 anni.
- Non utilizzare se l'imballo non è intatto.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Flacone da 1 L e 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.



LAFFORT

L'œnologie par nature