

MANNOFEEL®

Специфический маннопротеин клеточных стенок дрожжей *Saccharomyces cerevisiae*, предназначенный для коллоидной стабилизации вина.

Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту (ЕС) 2019/934.

ОПИСАНИЕ

MANNOFEEL® является результатом разработок **LAFFORT®** в области маннопротеинов: их идентификации, понимании их действия и образования. Маннопротеины, содержащиеся в **MANNOFEEL®**, выделены из клеточных стенок дрожжей с помощью особого процесса, позволяющего получить высокоочищенный продукт с самым высоким содержанием маннопротеинов из всех продуктов, имеющихся на рынке на сегодняшний день.

- Естественно присутствующий в вине ингредиент.
- Способствует кристаллической стабилизации вина.
- Способствует коллоидной стабилизации вина.
- Позволяет сохранить свежие и фруктовые ароматы.
- Жидкий продукт, готовый к применению и обладающий мгновенным действием.
- Отличная фильтруемость: **MANNOFEEL®** не меняет фильтруемость вина.
- Может применяться в конце выдержки и при подготовке вин к розливу.

НАУЧНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Сравнение содержания маннопротеинов в различных продуктах эквивалентного назначения. Результат представлен в соотношении к наиболее концентрированному продукту (100%).



ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма жидкость Плотность (г/л) 1080
 Цвет темно-коричневый Растворим в воде, нерастворим в этаноле.



LAFFORT

l'œnologie par nature

ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

SO ₂ (г/л)	1,5 ± 0,3
Сухой экстракт (%)	20 ± 0,5
Анализ сухого продукта:	
Зольность (%)	< 8
Общий азот (г/кг)	[5 - 75]
Полисахариды в экв. маннозы (г/кг)	> 600
Дрожжи (КОЕ/г)	< 10 ²
Плесневые грибы (КОЕ/г)	< 50
Молочнокислые бактерии (КОЕ/г)	< 10 ⁴
Аэробная мезофильная флора (КОЕ/г)	< 10 ⁴

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

MANNOFEEL® является финальным средством обработки перед розливом (после ассамбляжа, оклейки, предварительной фильтрации и т.д.) После применения **MANNOFEEL®** не должно проводиться больше никакой обработки, за исключением внесения SO₂, гуммиарабика или аскорбиновой кислоты. При производстве фильтрованных вин обработка **MANNOFEEL®** должна проводиться между подготовительной фильтрацией и последней фильтрацией перед розливом, как минимум за 48 часов до начала розлива. Необходим тщательный контроль условий фильтрации.

ПРИМЕНЕНИЕ

- Тщательно перемешайте раствор **MANNOFEEL®**.
- Для тихих вин внесение следует проводить перед последней фильтрацией с помощью насоса-дозатора или с помощью **OENODOSEUR** в идеально оклеенное и осветленное вино. Убедитесь что гомогенизация прошла хорошо.
- Рекомендуем применять **MANNOFEEL®** как минимум за 48 часов до фильтрации.
- Для игристых вин внесение следует проводить либо во время тиража (таким образом снижается риск избыточного вспенивания при дегоржаже), либо в экспедиционный ликер непосредственно при дегоржаже (в этом случае отфильтруйте раствор **MANNOFEEL®**).

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре (без риска замораживания).
- Срок хранения: 2 года.
- Использовать сразу после вскрытия упаковки.

Колиформные бактерии (КОЕ/г)	< 10
Кишечная палочка (/25 г)	отсутствует
Стафилококк (/г)	отсутствует
Сальмонелла (/25 г)	отсутствует
Тяжелые металлы (Pb) (ppm)	< 30
Свинец (ppm)	< 5
Мышьяк (ppm)	< 1
Ртуть (ppm)	< 0,15
Кадмий (ppm)	< 0,5

Следует заметить, что **MANNOFEEL®** не повышает индекс засорения хорошо подготовленных вин (индекс засорения < 50), но при засорении фильтров, коллоиды и/или **MANNOFEEL®** могут быть задержаны фильтром и обработка будет частично или полностью неэффективной.

Если вино не будет фильтроваться, обработку следует проводить за день до розлива.

ДОЗИРОВКА

От 25 до 150 мл/г в зависимости от обрабатываемого вина.

УПАКОВКА

Канистра 1 л и 10 л.

ВНИМАНИЕ: Учитывая, что условия использования не находятся под нашим контролем, **LAFFORT®** не несёт ответственность в случае неудовлетворительной обработки и появления кристаллов солей винной кислоты.

