

MANNOSTAB®

Особый маннопротеин из клеточных стенок дрожжей для стабилизации солей битартрата калия в вине.

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

ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

MANNOSTAB® содержит единственный маннопротеин, естественно присутствующий в вине и способный стабилизировать соли калия - МР40. Он извлекается из клеточных стенок дрожжей ферментативным способом по запатентованному процессу (Патент 2726284), позволяющему сохранить способность этого маннопротеина к стабилизации кристаллов

- Ингибирование кристаллизации солей битартрата калия.
- Стабилизация белых, розовых и красных вин, тихих и игристых, фильтрованных и нефильтрованных.
- Сохранение органолептических характеристик вина.
- Без отходов, без потребления воды и энергии.
- Ингредиент, естественно присутствующий в вине.

НАУЧНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Микроскопическое наблюдение за эволюцией кристаллов битартрата калия в присутствии или отсутствии **MANNOSTAB®** показывает, что **MANNOSTAB®** препятствует преимущественному росту определенных граней кристалла, и кристаллы получают более сплюснутыми. Кристалл растет только в определенной ориентации, что предотвращает его выпадение в осадок.

Даты отбора проб	27/06	30/06	02/07	04/07	07/07
Контроль					
MANNOSTAB®					

*Микроскопическое наблюдение за эволюцией кристаллов битартрата калия, при T= -4°C в растворе, содержащем и не содержащем **MANNOSTAB®**.*

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма порошок
Цвет бежевый

Растворим в воде (темно-коричневый цвет), нерастворим в этаноле.

ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Влажность (%) < 15
Зольность (%) < 8
Общий азот (г/кг) [5- 75]
Полисахариды экв. маноза (г/кг) > 600
Дрожжи (КОЕ/г) < 10²
Плесневые грибы (КОЕ/г) < 50

Аэробные мезофильные бактерии (КОЕ/г) < 10⁴
Молочнокислые бактерии (КОЕ/г) < 10⁴
Колиформные бактерии (КОЕ/г) < 10
Кишечная палочка (/25 г) отсутствует
Сальмонелла (/25 г) отсутствует
Свинец (ppm) < 30



LAFFORT

l'œnologie par nature

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

MANNOSTAB® применяется на последней стадии обработки вина (после ассамбляжа, оклейки, предварительной фильтрации и т.д.). После применения **MANNOSTAB®** не должно проводиться больше никаких обработок, за исключением внесения SO_2 , гуммиарабика или аскорбиновой кислоты. В случае фильтрованных вин, обработка **MANNOSTAB®** должна проводиться между предварительной и стерильной фильтрацией перед розливом, как минимум за 48 часов до начала розлива. Сделайте тест на фильтруемость до и после применения **MANNOSTAB®**. **MANNOSTAB®** не повышает индекс засорения (Clogging Index) хорошо подготовленных вин (индекс засорения <50), но забитые фильтра могут удерживать коллоиды и/или **MANNOSTAB®** и обработка будет неэффективной. В случае нефитрованных вин, обработку следует проводить за день до розлива. Особенность обработки красных вин: нестабильные красящие вещества могут впоследствии выпадать в осадок и приводить к появлению винного камня. Перед обработкой **MANNOSTAB®** убедитесь в стабильности красящих веществ, чтобы обеспечить долгосрочную кристаллическую стабильность. **MANNOSTAB®** не предотвращает выпадение в осадок солей нейтральных солей тартрата кальция.

ПРИМЕНЕНИЕ

- Перед применением растворите **MANNOSTAB®** в 10 кратном объеме воды. После добавления хорошо перемешайте вино.
- Для тихих вин внесение следует проводить перед последней фильтрацией с помощью насоса-дозатора или с помощью **OENODOSEUR** в оклеенное и осветленное вино. Гомогенизация должна быть идеальной.
- Рекомендуются применять препарата как минимум за 48 часов до фильтрации.
- Для игристых вин следует применять либо при тираже (меньше риск избыточного вспенивания), либо при дегоржаже в экспедиционный ликер (в этом случае отфильтруйте раствор **MANNOSTAB®**).

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре.
- Оптимальный срок применения: 2 года.
- Не используйте открытые упаковки.

ДОЗИРОВКА

Средняя дозировка (10 - 30 г/г) определяются с помощью тестов на стабильность, чтобы предотвратить риск передозировки. Можно провести два теста на стабильность:

- Тест на холоде легко провести на винодельне.
- Тест на проводимость делается в лаборатории (Индекс кристаллической нестабильности DIT, STABILAB® - Патент Eurodia).

Индекс кристаллической нестабильности (%)	MANNOSTAB® дозировка (g/hL)
< 4.8	Вино стабильно
4.8 à 8	10
8.1 à 11	15
11.1 à 14	20
14.1 à 17	20 - 25
17 à 20	30
20.1	Не может быть стабилизировано только с помощью одного MANNOSTAB®

УПАКОВКА

Дой-пак 500 г- Коробка 5 кг.

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

