

# MANNOSWEET®

Препарат из маннопротеинов и полисахаридов растительного происхождения, специально селекционированных для коллоидной стабилизации вин и придания им изысканности.

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

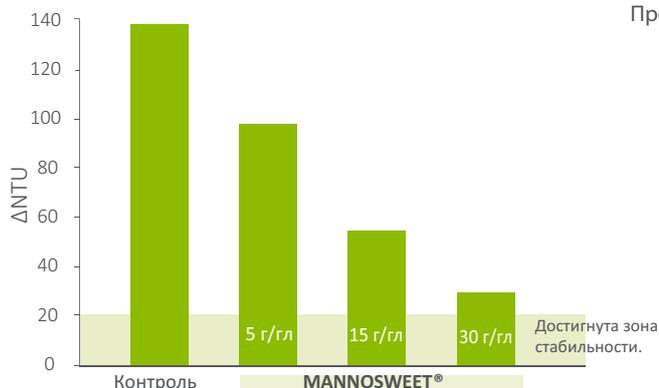
## ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

**MANNOSWEET®** - это 100% натуральный препарат, созданный на основе опыта компании **LAFFORT®** в области коллоидов вина. Маннопротеины производятся с использованием специального процесса гидролиза дрожжевой стенки с последующей очисткой с использованием методов, которые гарантируют и сохраняют их качество. Комбинация с селекционированными полисахаридами растительного происхождения повышает его эффективность. **MANNOSWEET®** — это техническое решение на основе натуральных компонентов, сохраняющее во вкусе ощущение объема и округлости.

- Способствует коллоидной стабилизации вина.
- Способствует кристаллической стабилизации вина.
- Сохраняет свежесть и ароматический профиль вин.
- Сохраняет ощущение объема и округлости во рту.
- Не влияет на фильтруемость вина.

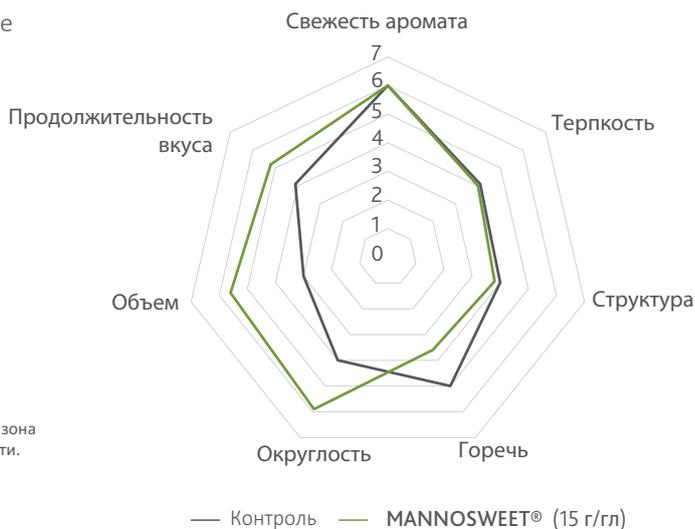
## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

**MANNOSWEET®** способствует стабилизации красящих веществ в красных винах. Обработанные вина систематически менее нестабильны (рис. 1), чем контрольный образец (испытание на стабильность красящих веществ: тестирование на холоде в течение 48 часов при +4°C). Влияние на стабилизацию красящих веществ можно наблюдать начиная с дозировки 5 г/г. При дозировке 30 г/г вино почти в 5 раз более стабильно, чем контроль.



Обработка молодого красного вина с нестабильными красящими веществами, возрастающими дозировками **MANNOSWEET®**. Тест на холоде (48 часов при +4°C), результаты выражены в ΔNTU.

**MANNOSWEET®** помогает сделать вино более мягким. Благодаря комбинированному обволакивающему действию маннопротеинов и полисахаридов обработанное вино воспринимается как менее терпкое, более округлое и объемное во вкусе, сохраняя при этом свою свежесть.



Органолептический профиль после обработки **MANNOSWEET®**, дозировка 15 г/г. Оценки, полученные после дегустации обученной комиссией из 18 дегустаторов. Ассамбляж Гренаш / Сира / Мурведр, обработка после 9-месячной выдержки (н/ж цистерны и бочки).



**LAFFORT**  
l'œnologie par nature

## ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма ..... порошок Растворим в воде.  
Цвет ..... бежевый

## ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

влажность (%) ..... 15 ± 0,5	<i>Сальмонелла</i> (/25 g) ..... отсутствует
Зольность (%) ..... < 5	Свинец (ppm) ..... < 5
Общий азот (g/kg) ..... [1- 20]	Мышьяк (ppm) ..... < 3
Полисахариды в экв. маннозы (g/kg) ..... [50-150]	Ртуть (ppm) ..... < 1
<i>Кишечная палочка</i> (/25 g) ..... отсутствует	Кадмий (ppm) ..... < 1

## ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

### ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- **MANNOSWEET®** можно использовать на осветленном белом, красном или розовом вине в конце выдержки.
- **MANNOSWEET®** следует добавлять после оклейки; это одна из последних обработок перед розливом.
- **MANNOSWEET®** можно добавлять в вино сразу после его растворения в воде. Фильтрация вина проходит легче, если **MANNOSWEET®** добавляется за 12-24 часа до финальной фильтрации.

### ДОЗИРОВКА

5- 40 г/гл.

### ПРИМЕНЕНИЕ

- Растворите в 5-10-кратном объеме воды. Использование **OENODOSEUR** оптимально для хорошей гомогенизации по всему объему вина.
- **MANNOSWEET®** растворим на 100%.
- Гомогенизируйте резервуар после применения.
- Не смешивайте напрямую с другими продуктами.
- Используйте сразу после приготовления.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить над уровнем земли в оригинальной упаковке при умеренной температуре в сухом месте без посторонних запахов.
- Оптимальный срок использования: 2 года.
- Не используйте открытую упаковку.

## УПАКОВКА

Пакет 1 кг.

