Bekanntmachung

MannOstab®

NATURAL STABILITY OF WINES

Bei diesem Verfahren für Wein, der länger als 6 Monate gelagert werden soll, wird dem zu stabilisierenden Wein eine bestimmte Menge **MANNOSTAB®** hinzugefügt, was die Kaliumhydrogentartrat-Kristallausscheidung hemmt. Die Dosierung ist für jeden Wein individuell festzulegen, abhängig von seinem natürlichen Gehalt an Schutzkolloiden und der gewünschten Wirkung auf die Stabilität. Die Ausscheidung des neutralen Calciumtartrat ist nur schwer vorhersehbar, eine Behandlung mit Mannostab garantiert nicht die Hemmung des Calciumsalzes.

Auf jeden Fall muss die MANNOSTAB® Behandlung mithilfe der Beratung eines Önologen durchgeführt werden.

1- DOSIERUNG

Die durchschnittlich benötigten Mengen liegen zwischen 10 und 30 g/ hL (50 - 150 mL/hL **MANNOSTAB® LIQUIDE**). Sie können direkt von einem Önologen nach den Lagerungsbesonderheiten (Dauer, Temperatur) empfohlen werden oder durch Stabilitätsteste genau bestimmt werden (wenden Sie sich an Ihr Labor oder an die Firma **LAFFORT®**) . Dieser Test sollte unbedingt nach der letzten Weinbehandlung und vor der letzten Filtration bei der Füllung durchgeführt werden. Jeder Verarbeitungsschritt, welcher die Inhaltstoffe des Weines verändert, verändert auch seine Weinsteinstabilität.

Ein Beispiel zur Bestimmung der Dosierung durch den Kältetest:
MANNOSTAB®:

1. 1,5 g **MANNOSTAB®** in 40 mL destilliertem Wasser lösen.
2. Flaschen von je 375 mL mit steigenden Mengen dieser **MANNOSTAB®**-Lösung befüllen: 0-1-1,5-2-2,5-3 mL. Diese Mengen entsprechen einer Dosage von 10-15-20-25-300 g/hL.
3. Jede Flasche mit 375 mL des Weins, der stabilisiert werden soll, auffüllen.
4. Jede Probe unter denselben Bedingungen wie bei der Abfüllung (gleiche Porengröße) filtrieren. Für den Fall, dass der Wein unfiltriert abgefüllt werden soll, sollte die Probe den gleichen Klärungsgrad aufweisen, wie die Gesamtmenge bei der Füllung.
5. Jede filtrierte Probe sechs Tage bei -4°C aufbewahren.
6. Nach 6 Tagen Lagerung bei -4°C sind Kristallausscheidungen in den Flaschen zu beobachten. Bei Kristallisation in einer der Kontrollflaschen kann man die Probe ermitteln, bei der sich keine Kristalle mehr bilden. Dies ergibt die für den Wein benötigte Stabilisierungsmenge an **MANNOSTAB®**. Wenn es in einer der Kontrollflaschen zu keiner Ausscheidung kommt, ist er Wein als stabil anzusehen.

- Einfache Auswertung der Ergebnisse bei Weißweinen, Roséweinen und Süßweinen, Auswertung durch Drehen der Proben und Beobachten einer eventuellen Kristallbildung.
- Bei Rotweinen kann es notwendig sein, die Proben nach der Zeit im Kühlschrank zu filtrieren; die zur Stabilisierung notwendige Menge wird durch das eventuelle Vorhandensein von Kristallen auf der Membran bestimmt (Vorfilter mit einer nominalen Porosität von 2,5 bis 3 Mikron verwenden, da es einfach nur darum geht, die Kristalle, die sich vielleicht gebildet haben, zurückzuhalten).

MANNOSTAB® LIQUIDE:
es wird ähnlich verfahren, jedoch wird die Menge an **MANNOSTAB®** Liquide den Proben direkt zugegeben, ohne vorherige Verdünnung.

Entsprechende Bedarfsmenge an **MANNOSTAB® LIQUIDE** in Volumen für ein Volumen einer 375-mL-Weinprobe (Mikropipette verwenden)

BEDARFSMENGE = DIE ERMITTELTE STABILISIERUNGSMENGE ZUZÜGLICH 5 G / HL.
Beispiele zur Bestimmung von Bedarfsmengen:

Bedarfsmenge (mL/hL)	50	75	100	125	150
Volumen an **MANNOSTAB® LIQUIDE**, das 375 mL Wein	187 µL	281 µL	375 µL	469 µL	562 µL

BEDARFSMENGE = DIE ERMITTELTE STABILISIERUNGSMENGE ZUZÜGLICH 5 G / HL.
Beispiele zur Bestimmung von Bedarfsmengen:

Weine	Getestete Mannostab-Mengen (g/hL)						Stabilisierungs-menge	Empfohlene Bedarfsmenge
	0	10	15	20	25	30		
Weiß /Rosé	****	***	**	0	0	0	20	25
Rot	***	**	0	0	0	0	15	20
Süßer Weißwein	****	***	**	*	0	0	25	30

****: Vorhandensein von Kristallen / 0: Abwesenheit von Kristallen

2- VERARBEITUNG

Die Zugabe von **MANNOSTAB® / MANNOSTAB® LIQUIDE** erfolgt zwischen der Vorlegefiltration und der Abfüllfiltration, spätestens aber am Tag vor der Abfüllung. Nach der Bestimmung der Bedarfsmenge und der **MANNOSTAB® / MANNOSTAB® LIQUIDE** -Behandlung, dürfen dem Wein nur noch SO_2, Ascorbinsäure und / oder Gummiarabikum hinzugefügt werden.

Vorbereitung (wenn MANNOSTAB® verwendet wird)

1. **MANNOSTAB®** in der 10-fachen Menge seines eigenen Gewichts an 30°C-warmem Wasser auflösen.
2. Dieses Präparat einige Minuten lang stehen lassen, bis es klar ist.
3. Diese Lösung dem Wein, der behandelt werden soll, mittels Dosierpumpe oder Venturi-System zugeben.
4. Für eine vollkommen homogene Durchmischung den Wein überpumpen.

IM FALL UNFILTRIERTE WEINE:

MANNOSTAB®/MANNOSTAB® LIQUIDE sollte dem Wein am Tag vor der Abfüllung nach der oben beschriebenen Vorgehensweise hinzugefügt werden.

IM FALL FILTRIERTE WEINE:

Für eine erfolgreiche Behandlung mit **MANNOSTAB® / MANNOSTAB® LIQUIDE** ist eine gute Filtrationsfähigkeit des Weines unbedingt erforderlich. Jede Verblockung an dem Filtrationsmedium bedeutet eine Änderung der kolloidalen Struktur des Weines und / oder eine Zurückbehaltung von **MANNOSTAB® / MANNOSTAB® LIQUIDE** und somit eine schwächere Wirksamkeit der Behandlung.

1. Der Trübungs- und Verblockungsindexmaß ist wichtig, um die richtigen Filtrationsbedingungen zu bestimmen.
2. Die Temperatur des Weines sollte während der Behandlung und während der Abfüllungsfiltration höher als 15°C sein. Vermeiden Sie jeglichen Temperaturschock (Temperaturunterschied > 5°C) während der Abfüllung und in den darauffolgenden 72 Stunden.
3. Empfehlung von Filtration den Hinweisen der Filtrationsfähigkeit entsprechend.

FILTRIERBARKEIT DES WEINES			
Vor dem **MANNOSTAB® / MANNOSTAB® LIQUIDE** Einsatz	Nach dem **MANNOSTAB® / MANNOSTAB® LIQUIDE** Einsatz	Auswahl der Abfüllungsfiltration	Relative Zurückbehaltungsschwelle(µm)
Turbidity < 3NTU and IC < 50	VI < 20 und Trübung < 3 NTU	Schichtenfiltration L12, L15, L40, L60 Membranenfiltration	L12: 1 L 15: 0.6 L 40: 0.45 L 60: 0.35
	VI > 20 und Trübung < 3 NTU	Schichtenfiltration L7	L7: 1.5
Turbidity < 5 NTU and IC > 50	Trübung < 5 NTU	Schichtenfiltration L5	L5: 2
Turbidity > 5 NTU	Kein Ansatz möglich ohne Kieselgurvorfiltration oder L3		L3: 2-3

4. Der Druckunterschied zwischen dem Eingang und dem Verlassen des Filters sollte nicht höher als 0,8 Bar sein, um Zurückbehaltung von Kolloiden und / oder **MANNOSTAB® / MANNOSTAB® LIQUIDE** durch Verblockung und somit eine Wirkungslosigkeit der Behandlung zu vermeiden.

HALTBARKEIT

MANNOSTAB® / MANNOSTAB® LIQUIDE ist in der ungeöffneten Originalverpackung bei Lagerung an einem trockenen und kühlen Ort (4-20°C) bis zum angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatum haltbar. Nach dem Öffnen müssen die angebrochenen Packungen kühl gelagert und innerhalb von 24 - 48 Stunden verwendet werden.

Der Verkäufer ist nur für die Lieferung des beschriebenen Produkts verantwortlich. Da die Verarbeitung des Produkts der Kontrolle des Benutzers obliegt, sowie unter der Verantwortung einer appellierenden Methode, ist der Verkäufer nicht für die Ergebnisse verantwortlich.