



Equilibrio per i tuoi vini



MANNOLEES™ è una preparazione specifica a base di mannoproteine di lievito solubili al 100% e polisaccaridi. Il dosaggio ottimale in fase di preimbottigliamento dipende dalla matrice colloidale e dalle caratteristiche del vino, per questo raccomandiamo prove in cantina prima dell'aggiunta finale.

Le propensioni attuali dei consumatori si orientano sempre più verso morbidezza e rotondità. Il corretto equilibrio tra dolcezza, struttura e astringenza è dunque un fattore chiave per il successo commerciale di un vino.

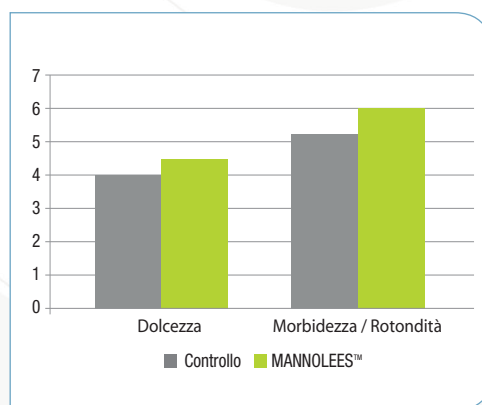
In questo contesto, gli studi mirati a chiarire il contributo potenziale del lievito oltre la fermentazione alcolica (incluso l'affinamento *sur lies*) hanno dimostrato l'impatto organolettico delle mannoproteine ed il loro effetto sulla dolcezza e sugli altri parametri della degustazione.

In aggiunta le mannoproteine contribuiscono alla stabilità tartarica e proteica dei vini.

Applicazioni e risultati

Durante lo sviluppo della formulazione di MANNOLEES™, sono state condotte numerose prove su vini diversi allo stadio di pre-imbottigliamento, allo scopo di migliorarne l'equilibrio globale nel pieno rispetto della componente aromatica d'origine.

I test si sono focalizzati su astringenza, morbidezza, dolcezza e qualità globale percepite. Come si osserva in figura 1, l'aggiunta di 25 g/hl di MANNOLEES™ ha portato ad un chiaro aumento della percezione di dolcezza e rotondità in vino bianco Sauvignon-Colombard del 2012.

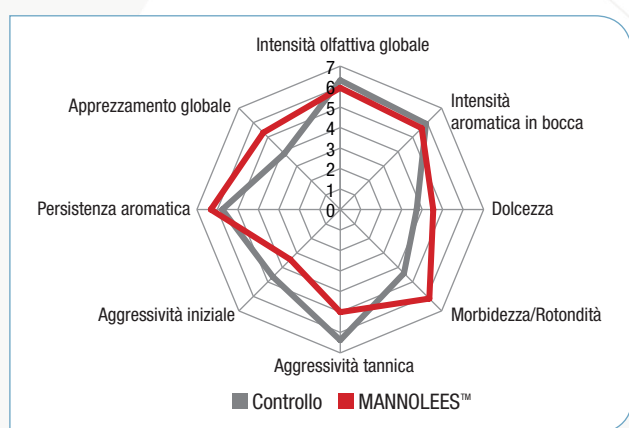


« Figura 1: Effetto dell'aggiunta di MANNOLEES™ (25 g/hl) su un blend Sauvignon-Colombard del Sud-Ovest della Francia, 2012.

Panel composto da 10 professionisti, scala a 10 punti per i descrittori dolcezza e morbidezza/rotondità.

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY



◀◀ **Figura 2:** Effetto dell'aggiunta di MANNOLEES™ (10 g/hl) su un blend Syrah-Cabernet del Sud-Ovest della Francia, 2012. Panel composto da 10 professionisti, scala a 10 punti per i descrittori sensoriali.

Nei vini rossi, oltre all'aumento della sensazione di dolcezza e rotondità, MANNOLEES™ diminuisce la percezione dei tannini aggressivi, contribuendo ad un miglioramento della qualità globale (figura 2).

▶▶ **Figura 3:** Misurazione degli indici di filtrabilità dopo 24 ore su vini da tavola bianco e rosso trattati con 10 g/hl di MANNOLEES™. Filtrazione a 0.65 µm a pressione costante di 2 bar.

Modalità testata	I.F. (Indice di Filtrabilità)	I.F.M. (Indice di Filtrabilità Modificato)	V. Max (Volume Massimo filtrabile)
Vino bianco			
Controllo non trattato	5	3	2240
+10 g/hl di MANNOLEES™	5	1	2400
Vino rosso			
Controllo non trattato	9	11	1822
+ 10 g/hl di MANNOLEES™	9	12	1867

Dosi e istruzioni per l'uso

- Le dosi consigliate variano da 5 a 25 g/hl, a seconda del vino da trattare e dei test preliminari.
- Sospendere MANNOLEES™ in un volume di acqua o vino pari a 10 volte il suo peso.
- MANNOLEES™ è solubile al 100%.
- Avvertenze: dopo l'aggiunta non attendere più di 24 ore prima della filtrazione pre-imbottigliamento.

Confezionamento e conservazione

- Confezioni da 0,5 kg.
- Il prodotto mantiene intatte le proprie caratteristiche se conservato in ambiente asciutto a T° ≤ a 25 °C.
- Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopraindicato.

DISTRIBUITO DA:

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.

Febbraio 2017