

MANNOFLUX

Preparato liquido a base di polisaccaridi della parete cellulare del lievito per il finissaggio dei vini strutturati

CARATTERISTICHE

Mannoflux è ottenuto dal trattamento specifico di derivati di lievito originati da appositi ceppi alto produttori di polisaccaridi e mannoproteine organoletticamente attive.

Grazie ad avanzati processi di purificazione è estremamente ricco in mannoproteine immediatamente e completamente solubili nel vino.

La sua particolare purezza e l'altissima concentrazione ne fanno uno strumento molto efficace sia nella fase di élevage dei vini e soprattutto nelle fasi finali pre-imbottigliamento.

Gli effetti sul quadro polifenolico e gustativo del vino sono percepibili già a dosaggi di 2-5 g/hL.

I polisaccaridi di alcuni lieviti sono in grado di svolgere differenti azioni nel vino. La specificità d'azione è data dalla massa molecolare e dalla differente natura compositiva, data dal rapporto glucosio/mannosio e dalle caratteristiche della componente proteica.

Globalmente gli effetti delle mannoproteine sul vino possono essere così riassunti: rivestimento dei tannini, promozione dell'evoluzione del colore, stabilizzazione degli aromi varietali.

La formulazione liquida stabilizzata permette di evitare la fase di essiccamento del prodotto, conferendo un'efficacia superiore al prodotto in termini di reattività ed efficienza.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Effetto sui polifenoli

Impiegando **Mannoflux** durante la conservazione o prima dell'imbottigliamento, si ottiene un ammorbidimento precoce e rapido dei tannini astringenti ed una migliore stabilizzazione del colore in termini di polifenoli complessati con macromolecole, che rappresentano la frazione più stabile delle molecole coloranti.

Inoltre, l'impiego di **Mannoflux** risulta molto vantaggioso se paragonato alla pratica dell'affinamento sulle fecce, in quanto ne evita i rischi e ne riduce contestualmente tempi e costi.

Effetto sugli aromi

L'aggiunta di **Mannoflux**, favorisce una migliore conservazione degli aromi varietali nel tempo e porta ad una maggiore persistenza delle caratteristiche organolettiche in fase di degustazione.

Mannoflux è meno impattante, rispetto alle mannoproteine in polvere, nell'iniziale abbattimento dell'intensità aromatica e pertanto è più indicato nel trattamento finale dei vini bianchi e rosati.

Effetto sul gusto

Dal punto di vista gustativo l'effetto dell'aggiunta di **Mannoflux** nei vini bianchi, si concretizza in prodotti più morbidi ed in una maggiore sensazione gustativa di volume e grasso.

L'arrotondamento e la stabilizzazione dei tannini nei vini rossi comporta la percezione di un'elevata intensità di tannini unita ad una bassa sensazione di astringenza.

APPLICAZIONI

- Utilizzo in pre-imbottigliamento senza rischi di intasamento delle cartucce di microfiltrazione.
- Nessuna interazione negativa con altri prodotti da finissaggio (gomma arabica, CMC, acido metatartarico, antiossidanti).
- Apporto morbidezza e rotondità con conseguente riduzione dell'astringenza e degli eccessi acidi.
- Maggiore stabilità degli aromi varietali.
- Maggiore persistenza al gusto.
- Stabilizzazione del quadro polifenolico.

Mannoflux si è rivelato anche in grado di influire positivamente sulla stabilità tartarica dei vini. Tuttavia gli effetti risultano dipendenti prevalentemente dalle caratteristiche compositive del vino. In tale senso non è possibile dare indicazioni precise riguardo la modalità d'uso e dosaggi consigliati.

È necessario procedere ad un test di laboratorio facendo aggiunte a dosi crescenti su una serie di campioni già sottoposti a chiarifica.

DOSAGGIO

- In pre-imbottigliamento su bianchi e rossi: 3-20 mL/hL
- In élevage per strutturare: 20-80 mL/hL

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: 60 g/hL

MODALITÀ D'USO

I dosaggi sono variabili in funzione delle caratteristiche del vino, della carica polifenolica e degli obiettivi ricercati. Omogeneizzare bene la massa mediante agitazione o rimontaggio. Prove di laboratorio possono essere realizzate facilmente avendo cura di mettere il campione trattato in agitazione per qualche minuto ed attendere almeno 12-24 ore per la degustazione.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.
Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

COMPOSIZIONE

Derivato di *Saccharomyces cerevisiae* per uso enologico.

Acidificante: acido tartarico 0,6% / Conservante: anidride solforosa 0,1% all'origine.

CONFEZIONAMENTO

Flaconi da 1 kg.

CONSERVAZIONE

Imballo integro: confezione sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto ed esente da odori.

Imballo aperto: da utilizzare rapidamente. Teme il gelo.

Si consiglia, per lunghi periodi di stoccaggio, la conservazione in frigorifero a 2-6°C nella sua confezione originale integra.

Le indicazioni qui riportate rappresentano lo stato attuale delle nostre conoscenze e sono soggette a modificazioni ed integrazioni.

L'utilizzatore del prodotto non deve ritenersi sollevato dal seguire le norme di sicurezza e protezione.

L'adattamento ai singoli casi, come conseguenza delle singole circostanze di ogni trattamento, non comporta la responsabilità di Oenofrance Italia Srl.

Questo documento è di proprietà di OENOFRANCE ITALIA e non può essere modificato senza il suo consenso.