

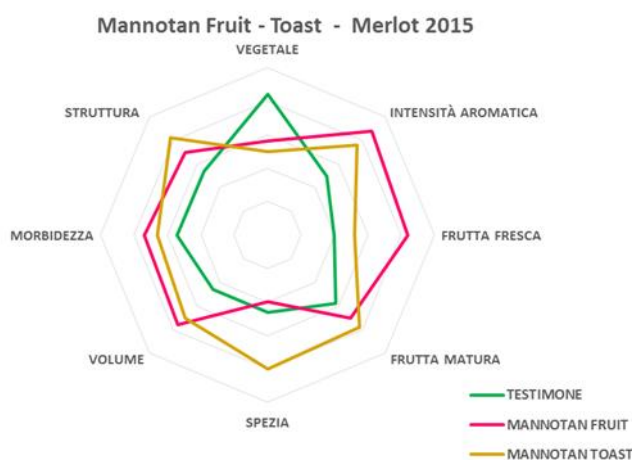
MANNOTAN® FRUIT

Preparazione a base di tannini e polisaccaridi di lievito per vini rossi freschi e fruttati

CARATTERISTICHE

Mannotan® Fruit è una preparazione a base di tannini chimicamente e organoletticamente attivi e polisaccaridi parietali del lievito ricchi in mannoproteine, sviluppata per ottimizzare la produzione di vini rossi giovani e fruttati.

Mannotan® Fruit è l'alternativa tecnica ai chips in polvere di legno di rovere e essenze da frutto (non autorizzati dalla vigente legislazione UE) prodotta a regola d'arte e secondo le norme comunitarie in vigore, in quanto utilizzabile con le stesse modalità e tempistiche e per l'ottenimento dei medesimi obiettivi tecnologici con ripetibilità e costanza.



VANTAGGI

- Incrementa gli aromi fruttati freschi, in particolare di frutti rossi (ciliegia, fragola, lampone);
- Contribuisce efficacemente alla stabilizzazione del colore;
- Dona pulizia aromatica ed elimina note verdi e vegetali;
- Incrementa la morbidezza gustativa ed il volume in bocca;
- Migliora la bevibilità del vino, rendendolo più pronto fine dalle prime fasi post fermentative.

APPLICAZIONI

Mannotan® Fruit può essere utilizzato nelle prime fasi della produzione dei vini rossi.

Esprime al meglio tutte le sue potenzialità se utilizzato durante la fase di macerazione, ma può essere utilizzato anche alla svinatura e nelle prime fasi post fermentative, in funzione delle esigenze aziendali e dello schema produttivo.

Mannotan® Fruit è consigliato anche su mosti desolforati rossi e rosati durante la fermentazione. In questo specifico caso, oltre a favorire la produzione e la durata nel tempo di aromi di frutta rossa, svolge un'attività positiva nella regolazione della fermentazione in quanto agisce da substrato aggrappante per i lieviti inoculati.

DOSAGGIO

- **In macerazione:** da 15 a 60 g/100 kg
- **In svinatura e in FML:** da 15 a 40 g/hL
- **In fermentazione di desolforati:** da 10 a 30 g/hL

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: 120 g/hL

MODALITÀ D'USO

Disperdere la dose stabilita di **Mannotan® Fruit** in mosto o in acqua in rapporto 1:10.

Aggiungere alla massa da trattare durante il riempimento ed omogeneizzare con cura tramite rimontaggio.

Laddove le condizioni di cantina lo rendano possibile, può essere aggiunto direttamente nella massa di pigiato avendo cura di apportarlo gradualmente senza creare zone di eccessiva concentrazione del prodotto.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

COMPOSIZIONE

Tannino ellagico da legno di essenze da frutto, tannino catechinico di leguminose, pareti cellulari di lievito *Saccharomyces cerevisiae* ricche in polisaccaridi e mannoproteine e coadiuvante inerte di filtrazione.

CONFEZIONAMENTO

Pacchetti da 1 kg e secchielli da 5 kg.

CONSERVAZIONE

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

Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

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.