

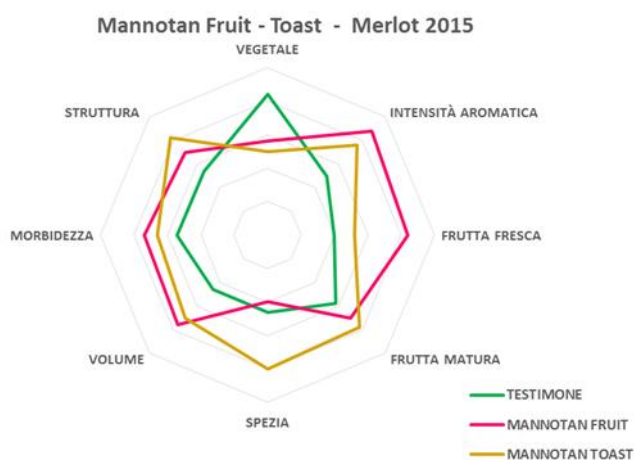
# MANNOTAN® TOAST

Preparazione a base di tannini e polisaccaridi per vini rossi dolci e speziati

## CARATTERISTICHE

**Mannotan® Toast** 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 complessi, aromaticamente dolci e ricchi di sentori speziati.

**Mannotan® Toast** è l'alternativa tecnica ai chips in polvere di rovere ad alta tostatura (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 la complessità aromatica apportando note dolci e speziate (liquirizia, nocciola tostata, caramello) riconducibili al legno di quercia tostato;
- Dona pulizia aromatica ed elimina note verdi e vegetali;
- Contribuisce efficacemente alla stabilizzazione del colore;
- Incrementa la morbidezza gustativa ed il volume in bocca;
- Riduce il carattere amaro dei vini rossi ottenuti da uve non perfettamente mature;
- Migliora la bevibilità del vino, rendendolo più pronto fine dalle prime fasi post fermentative.

## APPLICAZIONI

**Mannotan® Toast** 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® Toast** è consigliato anche su mosti desolforati rossi durante la fermentazione. In questo specifico caso, oltre a favorire la dolcezza aromatica e le note speziate, svolge un'attività

positiva nella regolazione della fermentazione in quanto agisce da substrato aggrappante per i lieviti inoculati e incrementa nettamente la morbidezza gustativa.

## DOSAGGIO

---

- **In macerazione:** da 15 a 50 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® Toast** 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 di rovere ad elevato grado di tostatura, tannino catechinico di leguminose, pareti cellulari di lievito *Saccharomyces cerevisiae* ricche in polisaccaridi e mannoproteine, 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.