

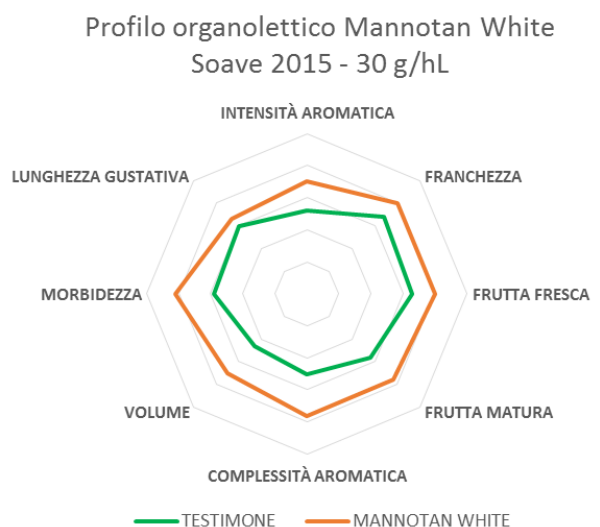
# MANNOTAN® WHITE

Preparazione a base di tannini e derivato di lievito per bianchi fruttati

## CARATTERISTICHE

**Mannotan® White** è una preparazione a base di tannini chimicamente e organoletticamente attivi, derivati di lievito ricchi in fattori nutrizionali e mannoproteine, sviluppata per ottimizzare la produzione di vini bianchi caratterizzati da aromi intensi e complessi di frutta bianca e gialla (pesca, albicocca, ananas, melone...).

**Mannotan® White** è l'alternativa tecnica ai chips in polvere di rovere non tostato (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 di frutta bianca e gialla matura;
- Dona pulizia aromatica ed elimina note verdi e vegetali;
- Contribuisce efficacemente alla nutrizione organica del lievito e alla bioregolazione della fermentazione;
- Incrementa la morbidezza gustativa ed il volume in bocca;
- Migliora nel complesso l'equilibrio organolettico del vino.

## APPLICAZIONI

**Mannotan® White** è molto consigliato su mosti desolforati bianchi durante la fermentazione. In questo specifico caso, oltre a favorire l'aromaticità fresca, svolge un'attività positiva nella regolazione della fermentazione in quanto agisce da "intorbidante" riducendo nettamente la secchezza gustativa.

**Mannotan® White** non è indicato nelle fasi successive alla fermentazione.

## DOSAGGIO

---

- **Vini bianchi all'inizio della fermentazione alcolica:** 20 - 40 g/hL
- **Vini bianchi nella fase finale della fermentazione:** 10 - 20 g/hL
- **Vini rosati in fermentazione:** 20 - 50 g/hL

## MODALITÀ D'USO

---

Disperdere la dose stabilita di **Mannotan® White** direttamente nel mosto ed aggiungere alla massa da trattare preferibilmente durante il riempimento del fermentatore oppure nei primi 2-3 giorni di fermentazione. Omogeneizzare con cura tramite rimontaggio.

### Precauzioni d'uso:

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

## COMPOSIZIONE

---

Tannino ellagico di legno di rovere non tostato ricco in lattoni, tannino condensato di legno di alberi da frutta, derivato di lievito *Saccharomyces cerevisiae* ricco in fattori nutrizionali e polisaccaridi 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.