



# MannoPure®

Manoproteína líquida para la estabilización del tartrato de potasio en vinos blancos, rosados y tintos

## Descripción del producto

MannoPure® es una formulación líquida de manoproteína para lograr la estabilidad del tartrato de potasio en vinos blancos, rosados y tintos. Se extrae enzimáticamente de las paredes celulares de la levadura mediante un proceso muy suave.

MannoPure® inhibe la nucleación y, por lo tanto, el mayor crecimiento y precipitación de los cristales de tartrato de potasio.

Permitido según el Reglamento de la Comisión de la UE no. 934/2019. El usuario debe verificar el cumplimiento de la normativa nacional. Su pureza y calidad se comprueban en laboratorios especializados.

Otros beneficios	<ul style="list-style-type: none"><li>• Naturalmente presente en el vino.</li><li>• Preservación de la acidez natural.</li><li>• Fácil de usar</li></ul>
Instrucciones importantes	<ul style="list-style-type: none"><li>• MannoPure® no estabiliza los vinos con respecto a la precipitación de tartrato de calcio</li><li>• MannoPure® se aplica como tratamiento final después de la filtración y el afinado, 48 h antes de la filtración final</li><li>• Se debe verificar la estabilidad del color antes de agregar MannoPure®, para lograr la estabilidad tartárica a largo plazo en los vinos tintos</li><li>• MannoPure® no debe usarse en embotellamientos tempranos, el momento adecuado para su uso es 6 meses después de la cosecha de la uva.</li></ul>
Recomendado para	<ul style="list-style-type: none"><li>• Todo tipo de vinos blancos, rosados y tintos</li></ul>

## Dosis

Agregue MannoPure® solo a la mezcla final de los vinos completamente estables en proteínas, clarificados y prefiltrados. Después de la adición de MannoPure®, no se debe realizar ningún otro tratamiento de vino, excepto la adición de ácido ascórbico, goma arábiga o SO<sub>2</sub>. La dosis es entre 50-150 ml/hl, dependiendo de la inestabilidad del vino. Es posible hacer una predicción precisa del nivel de inestabilidad del vino utilizando el mini proceso de contacto (MCP). Esta prueba de laboratorio preliminar con diferentes cantidades es obligatoria para determinar con precisión la dosis óptima y confirmar la estabilidad total del vino. Si es necesario, use otro tratamiento para obtener una estabilidad completa. MannoPure® se agrega antes del embotellado. Homogeneice MannoPure® y asegúrese de que se distribuya uniformemente después de agregarlo al depósito principal.

## Almacenamiento

Almacenar fresco. No congelar. Vuelva a sellar los paquetes abiertos inmediatamente y empléelos rápidamente.

Erbslöh España, S.L. • Mártires, 2 • 50003 Zaragoza, España  
Tel./fax: 937 912 760 • info@erbsloeh.es • www.erbsloeh.es

  
Progress is our future

Las presentes recomendaciones se aplican tanto en la utilización del producto como en tecnología auxiliar o aditivos en el marco de buenas prácticas de elaboración. Solo este uso puede disponer de la seguridad en el producto final. De todas formas, nuestras fichas técnicas se basan en nuestros conocimientos y la experiencia actual y no aportan más que informaciones generales de nuestros productos. Debido a los tratamientos preliminares no conocidos y teniendo en cuenta los productos naturales imprevisibles que se tratarán, todos los datos se proporcionan sin garantía. El cumplimiento de la ley y la reglamentación en cuanto a la utilización de nuestros productos recae en la responsabilidad del usuario. Todas las modificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso. Nuestras condiciones generales de venta redirigirse a [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com).  
Version 002-07/2020 MS – Impreso 27.07.2020