



# MannoPure

Mannoproteine liquide per la stabilizzazione del tartrato di potassio nei vini bianchi, rosati e rossi.

## Descrizione del prodotto

MannoPure è una formulazione liquida di mannoproteine per ottenere la stabilità del tartrato di potassio nei vini bianchi, rosati e rossi. Viene estratto enzimaticamente dalle pareti cellulari del lievito tramite un processo molto delicato. MannoPure inibisce la nucleazione e quindi l'ulteriore crescita e precipitazione dei cristalli di tartrato di potassio.

Autorizzato ai sensi del Regolamento della Commissione UE n. 934/2019. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

Ulteriori benefici	<ul style="list-style-type: none"><li>• Già presente in natura nel vino</li><li>• Conservazione dell'acidità naturale</li><li>• Facile da utilizzare</li></ul>
Istruzioni importanti	<ul style="list-style-type: none"><li>• MannoPure non stabilizza i vini per quanto riguarda la precipitazione del tartrato di calcio.</li><li>• MannoPure viene applicato come trattamento finale dopo la filtrazione e l'affinamento, 48 ore prima della filtrazione finale e prima dell'imbottigliamento.</li><li>• A lungo termine gli antociani instabili possono portare alla precipitazione dei sali dell'acido tartarico. Per una stabilità tartarica duratura è necessario garantire la stabilità del colore prima del trattamento con MannoPure.</li><li>• MannoPure non va utilizzato su imbottigliamenti precoci, il momento giusto per l'utilizzo è di 6 mesi dopo la vendemmia.</li></ul>
Consigliato per	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tutti i tipi di vini Bianchi, Rosati e rossi</li></ul>

## Dosaggio

Aggiungere mannopure soltanto quando siano stati fatti i tagli con proteine totalmente stabili per le proteine, dopo le chiarifiche, e prefiltrati. Dopo l'aggiunta di MannoPure non si deve effettuare alcun trattamento ulteriore al vino, ad eccezione dell'aggiunta di acido ascorbico, gomma arabica o SO<sub>2</sub>. Il dosaggio è compreso tra 50 - 150 mL/100 L, a seconda dell'instabilità del vino. È possibile effettuare una previsione precisa del livello di instabilità del vino utilizzando il processo di mini contatto (PMC). Questo test di laboratorio preliminare con quantità diverse è obbligatorio per determinare con precisione il dosaggio ottimale e confermare la piena stabilità del vino. Se necessario, utilizzare un altro trattamento per ottenere una stabilità completa. Omogeneizzare MannoPure e assicurarsi che sia distribuito uniformemente dopo l'aggiunta al serbatoio principale.

## Stoccaggio

Conservare al fresco. Non congelare. Risigillare immediatamente le confezioni aperte e consumare rapidamente.