

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	15/03/18/DFD/RB
Revisione N°003	
Hvin® Prodotti per l'affinamento	

MANNO EVOLUTION

Preparato di scorze di lievito specifico per l'affinamento dei vini bianchi e rossi

CARATTERISTICHE GENERALI

Manno EVOLUTION è un preparato di scorze di lievito messo a punto per l'affinamento dei vini bianchi e rossi. È particolarmente ricco in polisaccaridi del lievito, mannoproteine ad alto peso molecolare, colloidali glucidici e naturali componenti del lievito. La particolare composizione è ottenuta grazie al processo di lisi combinata, termica ed enzimatica, a cui è sottoposta la parete cellulare di un particolare ceppo di *Saccharomyces cerevisiae*.

L'esclusivo procedimento combinato di lisi enzimatica esercita una forte azione destrutturante sui componenti della parete cellulare del lievito, liberando polisaccaridi complessi, colloidali glucidici e quantità importanti di mannoproteine pure. Ai complessi polisaccaridici e mannoproteici si sommano, in minima quantità, e in modo del tutto naturale, componenti derivanti dal processo di lisi del lievito *Saccharomyces cerevisiae* più precisamente peptidi e nucleotidi. Questi componenti naturali, assieme ai polisaccaridi e alle mannoproteine, hanno il compito di arricchire, in modo del tutto naturale, la frazione colloidale dei vini, partecipando ad un miglioramento delle sensazioni gustative ed olfattive.

Le mannoproteine esercitano, in maniera del tutto naturale, un'azione antiossidante e stabilizzante, partecipano alla protezione della componente aromatica a cui sono imputabili gli odori di fruttato e floreale, rendono i vini più grassi, complessi e meno astringenti grazie all'affinità con i polifenoli, assicurando una maggiore stabilità e protezione dei vini nel tempo.

Nei vini bianchi, i naturali componenti di Manno EVOLUTION esercitano un'importante e veloce azione protettiva contro la formazione di 2-aminoacetofenone (AAP) e altri aromi indesiderati, trovano legami di combinazione con l'ossigeno disciolto proteggendo il vino dall'azione ossidativa, concorrono a stabilizzare il vino dalle precipitazioni tartariche e proteiche, riducono in generale le pratiche enologiche che spesso li impoveriscono.

APPLICAZIONI

Manno EVOLUTION è la soluzione biotecnologica moderna, rapida ed efficace per ottenere risultati qualitativi ed organolettici riscontrabili nei vini affinati con metodo tradizionale.

La magrezza, imperfezione riscontrabile nei vini, non deriva dalla carenza di glicerina ma dalla mancanza di polisaccaridi rilasciati dai lieviti. I tempi di lavoro sempre più veloci, i volumi dei serbatoi spesso insufficienti, l'attenzione sull'incidenza finanziaria per i lunghi tempi di sosta dei vini in cantina, il potenziale rischio di alterazioni biologiche e comparsa di odori sgradevoli, spingono talvolta a velocizzare le lavorazioni di cantina a danno dell'affinamento dei vini.

COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Preparato di scorze di lievito

Pre-disperdibilità	Ottima
Sostanza secca	> 95 %
pH (in soluzione)	5.6 - 6.2
Colore in soluzione al 10%	Giallo oro
Colore	Beige chiaro

I valori riportati sono conformi a quanto dichiarato dal produttore.

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata:

- Vini bianchi e rosati: 10 – 25 g/hL
- Basi spumanti: 15 – 30 g/hL

MODALITA' DI UTILIZZO

Predisperdere la quantità prevista di Manno EVOLUTION in un piccolo volume di vino, aggiungere all'intera massa facendo seguire un accurato rimontaggio o agitazione. Durante il periodo di trattamento della durata di 1 - 2 settimane, si consiglia di effettuare un rimontaggio o agitazione ogni 7 giorni.

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	15/03/18/DFD/RB
Revisione N°003	
Hvin® Prodotti per l'affinamento	

SPECIFICITÀ DI IMPIEGO DEI PRODOTTI HVIN® IN RELAZIONE ALLE FASI DI LAVORAZIONE DEI VINI

	Rossi	Bianchi Rosati	Fase vinificazione								Giorni di contatto	
			FA	AFF	FML	AFF	CH- ST	FIL	COR	IM		
Manno White		<input checked="" type="checkbox"/>										70 – 90
Manno Red	<input checked="" type="checkbox"/>											70 – 90
Manno Special	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>										2 – 5
Manno Evolution	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>										2 – 10

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, asciutto, ben ventilato, privo di cattivi odori, non a diretto contatto con il pavimento, lontano da fonti di calore e da esposizione ai raggi solari diretti. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.

CODICE PRODOTTO

0101AC.00075 KG 1

NOTE

Per uso professionale ed enologico. Conforme al Reg. CE 606/2009 e sue modifiche successive; e al codice enologico internazionale OIV 2009. Il prodotto non presente OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.