

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	07/02/18/DFD/RB
Revisione N°003	
Hvin® Prodotti per l'affinamento	

MANNO SPECIAL

Pure mannoproteine di lievito

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Manno special è un composto di mannoproteine di lievito selezionate appositamente per l'affinamento dei vini bianchi, rossi e rosati. La magrezza e l'imperfezione riscontrabili nei vini non deriva solitamente dalla carenza di glicerina ma dalla mancanza di polisaccaridi rilasciati dai lieviti. La specialità del prodotto Manno special rappresenta una proposta tecnologica moderna, sicura, rapida ed economica, volta ad ottenere risultati organolettici e qualitativi riscontrabili nei vini affinati con metodo tradizionale. L'insieme delle mannoproteine agiscono in modo da rendere il vino più corposo, pieno, gradevole, sensorialmente completo e coinvolgente. Inoltre, hanno la capacità di proteggere il vino dalle ossidazioni, oltre a contribuire all'inibizione delle precipitazioni tartariche.

APPLICAZIONI

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 la comparsa di odori sgradevoli, spingono, talvolta, a velocizzare le lavorazioni di cantina a danno dell'affinamento dei vini. Il prodotto Manno special è indicato per la sue proprietà di rapidità, sicurezza ed affidabilità per ottenere vini più corposi e stabili. Si consiglia l'impiego del prodotto durante l'affinamento per tutti i tipi di vino bianco, rosso e rosato.

COMPOSIZIONE

Mannoproteine di lievito

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata da aggiungere in chiarifica o durante l'affinamento:

- Vini bianchi: 5 – 10 g/hL
- Vini rosati: 5 – 10 g/hL
- Vini rossi: 10 – 20 g/hL

MODALITA' DI UTILIZZO

Addizionare lentamente Manno special ad un piccolo volume di vino e successivamente aggiungere la soluzione alla massa totale da trattare 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.

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. Mantenere il prodotto ad una temperatura compresa tra 10 – 25 °C. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.

CODICE PRODOTTO

0101AC.00084 KG 0.5

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.