

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 WHITE

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

CARATTERISTICHE GENERALI

Manno WHITE è un nuovo complesso di mannoproteine ad alto peso molecolare, ottenute per lisi combinata, termica ed enzimatica, della parete cellulare di un particolare ceppo di *Saccharomyces cerevisiae*, isolato e selezionato per l'importante spessore della parete cellulare rispetto alla massa del lievito.

L'esclusivo sistema di lisi enzimatica, esercita un'azione di parziale destrutturazione controllata sui componenti della parete cellulare del lievito, liberando polisaccaridi complessi, colloidali glucidici e mannoproteine pure. Questi componenti naturali, definiti polisaccaridi, hanno il compito di arricchire, in modo del tutto naturale, la frazione colloidale dei vini, partecipando ad un miglioramento delle sensazioni gustative ed olfattive e assicurando una maggiore stabilità e protezione dei vini nel tempo.

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.

Nei vini bianchi, i naturali componenti di Manno WHITE esercitano un'importante 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 e riducono, in generale, le pratiche enologiche che, spesso, li impoveriscono.

APPLICAZIONI

Manno WHITE è una soluzione biotecnologica moderna, rapida ed efficace volta ad 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

Preparato di scorze di lievito

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata:

- Vini bianchi: 15 – 40 g/hL

MODALITA' DI UTILIZZO

Predisperdere la quantità prevista di Manno WHITE 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 4 - 10 settimane, si consiglia di effettuare un rimontaggio o agitazione ogni 7 giorni, nel corso del primo mese e, successivamente, ogni 10 gg.

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		☑		■		■						70 – 90
Manno Red	☑			■		■						70 – 90
Manno Special	☑	☑		■	■	■	■	■	■	■		2 – 5
Manno Evolution	☑	☑					■		■	■		2 – 10



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

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.00093 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.

Sede legale:
Piazza Francesco Pizzo, 5
91025 MARSALA (TP)
P.IVA 01587470814
CCIAA TP 92787

☎ 0923 - 991.951
☎ 0923 - 756.024
☎ 0923 - 1895381
@ info@hts-enologia.com
www.hts-enologia.com

Le indicazioni riportate sulla presente scheda corrispondono, allo stato attuale, alle nostre conoscenze ed esperienze. L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto compreso i danni che ne potrebbero derivare a cosa, animali, persone, per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti; per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.

