

MANNOLEES™ é um preparado de manoproteínas solúveis de uma levedura específica.

Atualmente os consumidores procuram vinhos suaves e macios. Neste sentido, o equilíbrio entre estrutura, adstringência e sucrosidade assume um papel fundamental. Considerando o papel das leveduras para além da fermentação alcoólica (incluindo o estágio sobre as borras), a Lallemand investigou e validou o impacto das manoproteínas na sucrosidade dos vinhos. Além da melhoria sensorial as manoproteínas contribuem para a estabilização tartárica e proteica dos vinhos.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

Durante o desenvolvimento da formulação de **MANNOLEES™**, realizaram-se inúmeros ensaios em diferentes vinhos durante a fase de pré-engarrafamento, de modo a melhorar o seu equilíbrio. Os estudos focaram-se sobretudo nas sensações em boca de adstringência, sucrosidade, volume e qualidade global.

Como se pode observar na figura 1 a adição de 25g/hL de **MANNOLEES™** contribuiu para um aumento da percepção de sucrosidade e redondez num vinho branco (Sauvignon-Colombard 2012).

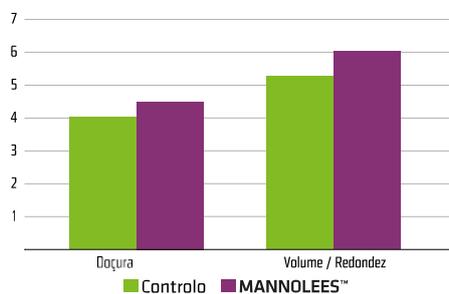


Figura 1: Efeito da adição de **MANNOLEES™** (25g/hL) num lote de Sauvignon-Colombard proveniente do Sudoeste de França. A prova dos vinhos foi realizada por um painel de 10 profissionais, utilizando-se uma escala de 0 a 10 para os atributos sucrosidade e volume/redondez.

A dose de aplicação óptima depende da matriz do vinho, recomendando-se a realização de ensaios para decidir a dose adequada de modo a obter o impacto desejado.

Por exemplo, num ensaio realizado num outro vinho da casta Pinot Noir, a dose adequada foi de 20g/hL (Figura 2).

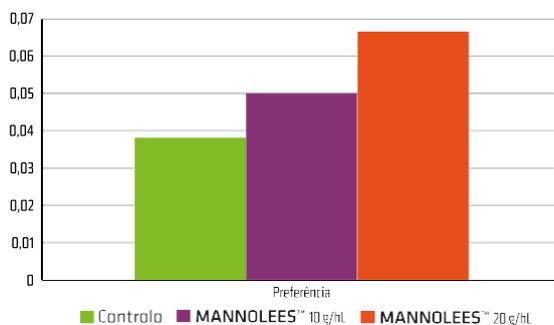


Figura 2: Efeito da adição de **MANNOLEES™** (10 e 20g/hL) num vinho de Pinot Noir proveniente da região da Borgonha, 2012. A prova dos vinhos foi realizada por 10 profissionais, tendo sido avaliada a preferência (dada por 1/soma do ranking global).

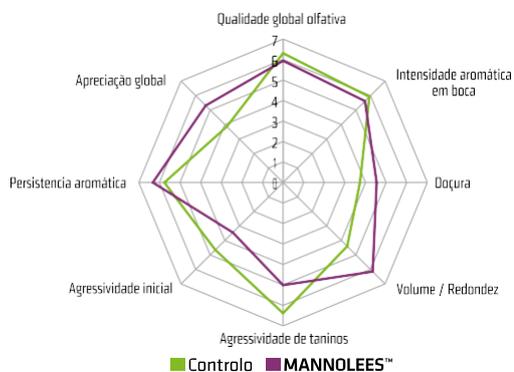


Figura 3: Efeito da adição de **MANNOLEES™** (10g/hL) num lote Syrah-Cabernet proveniente do Sudoeste de França, 2012. A prova dos vinhos foi realizada por um painel de 10 profissionais, utilizando-se uma escala de 0 a 10 para os vários atributos sensoriais.

MANNOLEES™ melhora a qualidade dos vinhos, diminuindo a percepção de taninos agressivos, suavizando-os e aumentando a sua sucrosidade e redondez/volume de boca, como mostra a Figura 3.

Qualidade e controle alimentar

- 5 Alergênicos - Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento UE 1169/2011.
- 5 OGM – Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- 5 Ionização - Não tratado por radiação.
- 5 Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento UE 1169/2011.
- 5 Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Pó de cor bege com cheiro característico a levedura.

Ingredientes: Manoproteína de levedura específica, goma arábica

Matéria Seca > 92 %; Bactérias aeróbicas totais < 10⁴ ufc/g;

Bactérias lácticas < 10⁴ ufc/g; Coliformes < 10 ufc/g; E. coli - Ausente/ 25g;

S. aureus - Ausente/ g; *Salmonella* - Ausente/ 25 g; Fungos < 50 ufc/g;

Leveduras < 10² ufc/g; Chumbo < 5 mg/kg; Mercúrio < 0,15mg/Kg;

Arsénio < 1 mg/kg; Cádmio < 0,5 mg/kg

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Dose Recomendada: 5 a 25 g/hL

A dose de aplicação ótima depende da matriz do vinho. Recomendamos a realização de ensaios prévios com diferentes doses de modo a obter o impacto desejado.

1. Dissolver em 10 vezes o peso em água ou vinho (**MANNOLEES** é 100% solúvel);
2. Adicionar ao vinho 24 horas antes da filtração de pré-engarrafamento.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

500g

Local fresco e seco (Temp. < 25°C).

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.