



MANNOLEES BLANC™

¡Aporta frescura a tu vino!

Descripción

MANNOLEES BLANC™ es una formulación específica de manoproteínas de levadura seleccionadas para potenciar la frescura en los vinos.

Hoy en día, el consumidor demanda vinos blancos y rosados frescos y vibrantes. En este contexto y considerando todo el potencial que tiene la levadura más allá de la fermentación, las manoproteínas han sido ampliamente investigadas.

MANNOLEES BLANC™ ha sido desarrollado para contribuir a una frescura e intensidad aromática óptima, así como reducir la percepción de aromas oxidativos a lo largo del tiempo. La mejora de la estructura coloidal conduce a un buen equilibrio aportando redondez, y disminuyendo las percepciones de sequedad y amargor en los vinos. Además, las manoproteínas contribuyen a la estabilización proteica y tartárica de los vinos.

Usos y resultados

Durante el desarrollo de **MANNOLEES BLANC™** se realizaron numerosos ensayos en diferentes vinos en la etapa pre-embotellado para potenciar las propiedades organolépticas.

En la figura 1, la adición de 10 g/hL de **MANNOLEES BLANC™** da lugar a un aumento significativo de la frescura y volumen del vino, reduciendo la sensación de amargor.

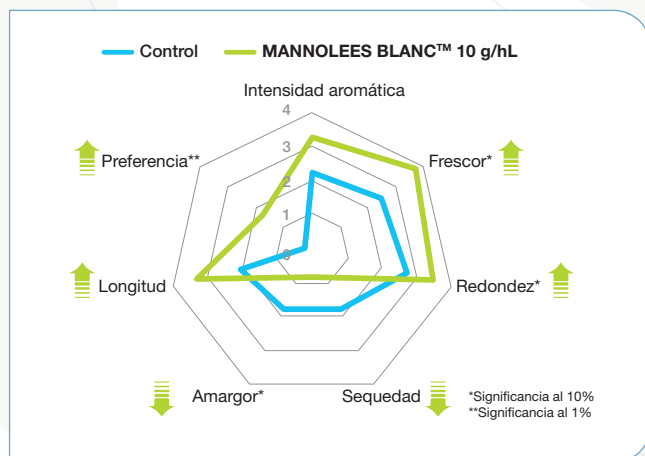
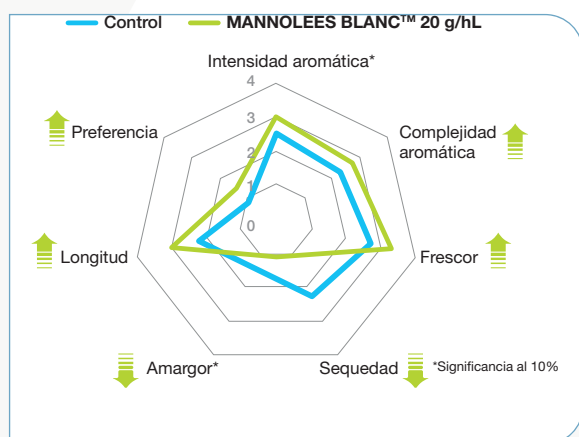


Figura 1 - Efecto de la adición de **MANNOLEES BLANC™** (10 g/hL) en un Chardonnay 2019 (Beaujolais, France). Análisis sensorial (puntuación 0-5).

La dosis óptima depende de la matriz de vino. Establecer ensayos previos para determinar la dosis correcta de **MANNOLEES BLANC™** y obtener el resultado deseado. Por ejemplo, en los vinos que se muestran en la Figura 2, la dosis más favorable resultó ser a 20 g/hL.



◀ **Figura 2: Efectos de la adición de MANNOLEES BLANC™ (20 g/hL) en un Colombard 2019 (Sur Oeste de Francia). Análisis sensorial (puntuación 0-5).**

Dosis e instrucciones de uso

- Dosis recomendada entre 5 - 30 g/hL dependiendo de la matriz del vino.
- Suspender **MANNOLEES BLANC™** en 10 veces su peso en agua o vino y mezclar.
- **MANNOLEES BLANC™** es 100 % soluble.
- Agente de granulación: polisacáridos vegetales.
- Adicionar al vino dentro de las 24 horas previas a la filtración pre-embotellado.

Envasado y conservación

- Paquetes de 500 g.
- Almacenar en un ambiente seco por debajo de 25°C.

DISTRIBUIDO POR:

LALLEMAND BIO, S.L.
Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13
lallemandbio@lallemand.com

La información aquí presente es cierta y procede de lo mejor de nuestro conocimiento. Sin embargo, esta ficha técnica no debe ser considerada como una garantía expresa o que implique o sea condición de venta de este producto. Esta ofrecida sin compromiso o garantía en la medida que las condiciones de aplicación están fuera de nuestro control. Esto no libera al usuario de respetar la legislación vigente y normas de seguridad y salud en vigor.

Enero 2022