



MannoPure

Mannoprotéine liquide pour la stabilisation de l'hydrogénotartrate de potassium, dans le vin blanc, rosé et rouge

Description du produit

MannoPure est une mannoprotéine liquide pour la stabilisation tartrique des vins blancs, rosés et rouges. Il est extrait de manière extrêmement délicate des parois cellulaires des levures par un processus enzymatique. MannoPure empêche la formation de noyaux de cristallisation et donc la poursuite de la croissance et de la dégradation des cristaux de tartrate.

Autorisé conformément au règlement (CE) 934/2019 de la Commission européenne. Les réglementations nationales doivent être vérifiées par l'utilisateur. Testé pour sa pureté et sa qualité.

Autres avantages	<ul style="list-style-type: none">• Les mannoprotéines sont naturellement présentes dans le vin.• Préservation de la structure de l'acide• Facile à utiliser
Instructions d'utilisation	<ul style="list-style-type: none">• MannoPure n'a aucun effet stabilisateur sur les précipitations de tartrate de calcium.• Le MannoPure est utilisé comme dernier ajout après le collage et la filtration, environ 48 heures avant la filtration finale à la mise en bouteille.• Les anthocyanes instables peuvent entraîner à long terme la précipitation des sels d'acide tartrique. Par conséquent, pour une stabilité tartrique à long terme, il est important de s'assurer que les colorants du vin sont stables avant le traitement avec MannoPure.• MannoPure ne doit pas être utilisé dans les remplissages précoces, la période correcte d'utilisation commence 6 mois après la récolte.
Recommandé pour	<ul style="list-style-type: none">• Tous les types de vin blanc, rosé et rouge

Dosage

MannoPure est ajouté aux vins prêts à être mélangés, stables en protéines, collés et filtrés clairs. Après l'ajout de MannoPure, aucun autre traitement du vin ne doit avoir lieu, à l'exception de l'ajout d'acide ascorbique, de gomme arabique ou de SO₂.

Le dosage est compris entre 50 et 150 ml/100 L, en fonction de l'instabilité actuelle du vin. La méthode du mini-contact permet une estimation exacte de la stabilité tartrique dans le vin. Ce test préalable en laboratoire est indispensable pour déterminer avec précision le dosage optimal et confirmer la stabilité obtenue du vin traité. Si nécessaire, un traitement supplémentaire avec MannoPure peut être effectué pour obtenir une stabilité complète. Homogénéiser le récipient de MannoPure avant de l'ajouter, par exemple en l'agitant. Assurer une répartition uniforme dans le vin.

Stockage

Conserver dans un endroit frais. Refermez hermétiquement les emballages ouverts immédiatement et conservez-les au frais pour une utilisation ultérieure.