



MANNOLEES™

Promove o equilíbrio dos vinhos

DESCRIÇÃO

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

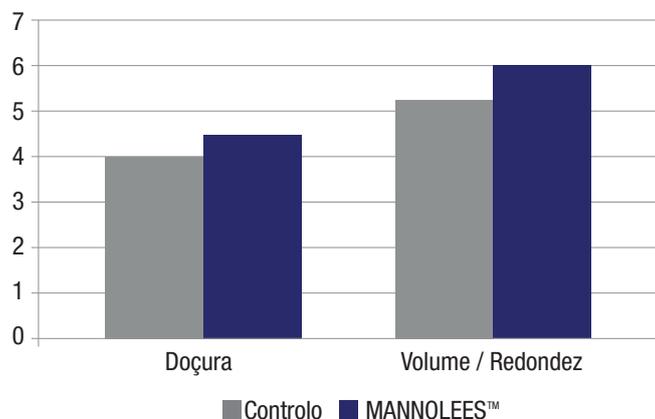
Atualmente os consumidores procuram vinhos suaves e macios. Neste sentido, o equilíbrio entre estrutura, adstringência e sucrosidade assume um papel fundamental. Considerando o papel das leveduras para além da fermentação alcoólica (incluindo o estágio sobre as borras), a Lallemand investigou e validou 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 préengarrafamento, 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).

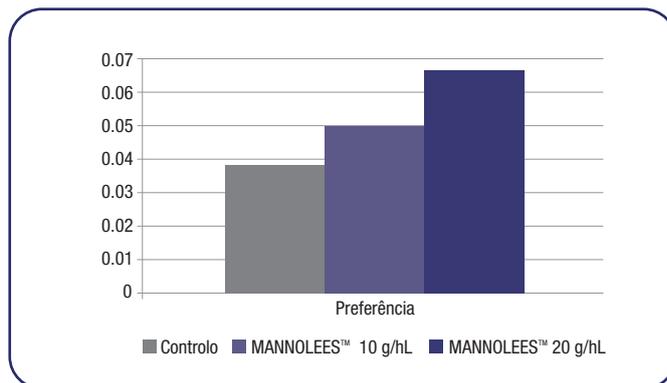
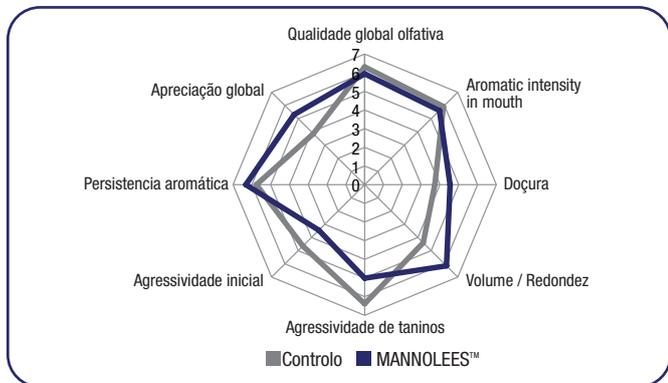
Figura 1: Efeito da adição de MANNOLEES™ (25 g/hL) num lote de Sauvignon-Colombard proveniente do Sudoeste de França. A prova dos vinhos foi realizada por um painel de 10 profissionais, utilizando-se uma escala de 0 a 10 para os atributos sucrosidade e volume/redondez.



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 20 g/hL) num vinho de Pinot Noir proveniente da região da Borgonha. A prova dos vinhos foi realizada por 10 profissionais, tendo sido avaliada a preferência (dada por /soma do ranking global).



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.

Figura 3: Efeito da adição de MANNOLEES™ (10 g/hL) num lote Syrah-Cabernet 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 vários atributos sensoriais.

INSTRUÇÕES PARA USO ENOLÓGICO

Dose recomendada: 5 a 25 g/hL

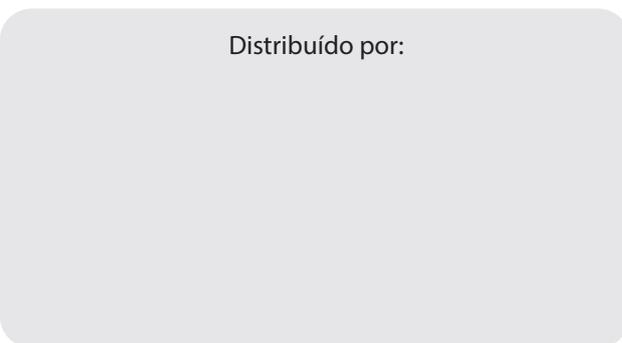
A dose de aplicação ótima depende da matriz do vinho. Recomendamos a realização de ensaios prévios com diferentes doses de modo a obter o impacto desejado.

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

- 500 g em sacos de alumínio selados.
- Conservar num local fresco e seco.
- Utilizar depois de aberto.

Distribuído por:



As informações contidas neste documento são, tanto quanto é do nosso conhecimento, corretas. No entanto, esta ficha técnica não deve ser considerada como uma garantia expressa, nem tem implicações quanto à condição de venda deste produto. Janeiro 2024



LEVEDURAS
ENOLÓGICAS



BACTÉRIAS
ENOLÓGICAS



NUTRIENTES
/PROTETORES



DERIVADOS DE
LEVEDURA ESPECÍFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUÇÕES PARA
VITICULTURA



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

Soluções biológicas visionárias - Ser original é a chave para o seu sucesso. Na Lallemand Enologia, aplicamos a nossa paixão pela inovação, maximizamos as nossas competências de produção e partilhamos os nossos conhecimentos, para seleccionar e desenvolver soluções microbiológicas naturais. Dedicados à individualidade do seu vinho, apoiamos a sua originalidade e cultivamos a nossa.