



MANNOLEES™

Apporter l'équilibre à vos vins!

DESCRIPTION

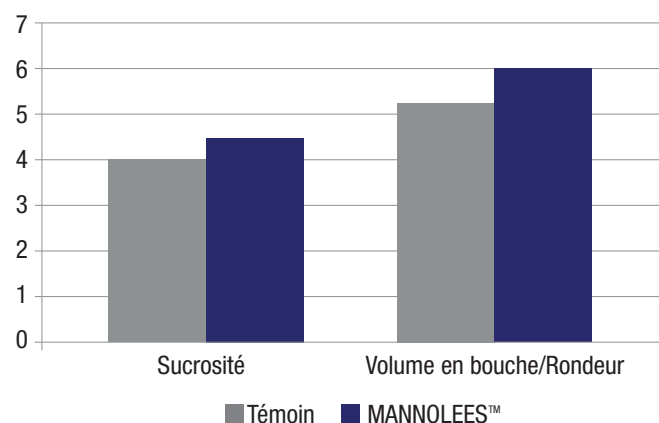
MANNOLEES™ est une préparation à base de mannoprotéines de levure spécifique et de polysaccharides d'origine végétale. De nos jours, les consommateurs sont à la recherche de vins souples et ronds pour lesquels l'équilibre entre sucrosité, structure et astringence sont les facteurs clés. Dans ce contexte et compte tenu du potentiel de contribution des levures au-delà de la fermentation alcoolique (y compris lors de l'élevage sur lies), les mannoprotéines et leur impact sur le vin ont été étudiées, et leur contribution à la sucrosité a été validée. Au-delà de ces atouts, les mannoprotéines contribuent à la stabilité tartrique et protéique des vins.



BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

Au cours du développement de la formulation de MANNOLEES™, plusieurs essais ont été réalisés sur différents vins au stade de la pré-mise en bouteille afin d'améliorer l'équilibre du vin. L'accent a été mis sur les perceptions de l'astringence, la sucrosité, et le volume en bouche ainsi que l'appréciation de la qualité globale. Comme illustré par la figure 1, l'ajout de 25 g/hL de MANNOLEES™ conduit à une augmentation de la perception de sucrosité et de rondeur dans un vin blanc (Sauvignon-Colombard).

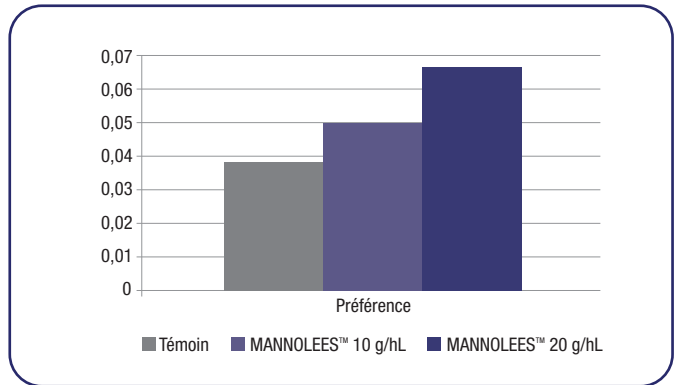
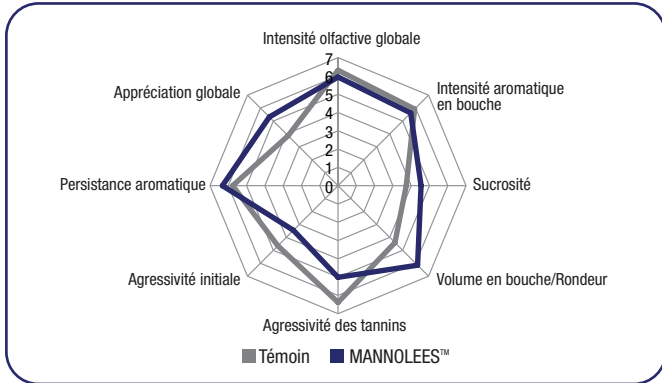
Figure 1 : Effet de l'addition de MANNOLEES™ (25 g/hL) sur un assemblage Sauvignon-Colombard du Sud-Ouest de la France. Panel de dégustateurs de 10 professionnels.
Note /10 pour les attributs de la sucrosité et le volume en bouche / la rondeur.



Le dosage optimal dépend de la matrice-vin. C'est pourquoi nous recommandons de réaliser des essais en petit volume afin de déterminer le dosage de MANNOLEES™ le plus adapté au type d'effet recherché. Par exemple dans le vin Pinot Noir (figure 2), le meilleur dosage est apparu à 20 g/hL.



Figure 2 : Effet de l'addition de MANNOLEES™ (10 et 20 g/hL) sur un Pinot Noir de Bourgogne. Panel de dégustateurs de 10 professionnels. Préférence (exprimée en ratio 1/somme des rangs : le ratio le plus élevé est préféré).



MANNOLEES™ améliore la qualité du vin en diminuant l'agressivité des tanins et en augmentant la perception de douceur, de sucrosité et de volume en bouche / rondeur, comme illustré par la figure 3.

Figure 3 : Effet de l'addition de MANNOLEES™ (10 g/hL) sur un assemblage Syrah-cabernet du Sud-ouest de la France. Panel de dégustateurs de 10 professionnels. Note/10 pour les attributs sensoriels

INSTRUCTIONS POUR USAGE ŒNOLOGIQUE

Dose moyenne recommandée : 5 à 30 g/hL selon le vin à traiter.

- Mettre MANNOLEES™ en suspension dans dix fois son poids d'eau ou de vin et mélanger.
- MANNOLEES™ est 100 % soluble.
- Ajouter au vin 24 heures avant la filtration de la pré-mise en bouteille.

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- Sacs de 1 kg scellés hermétiquement.
- À conserver dans un endroit frais et sec.
- À utiliser une fois ouvert.

Distribué par :



Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits ; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel. Janvier 2024.



LEVURES
ŒNOLOGIQUES



BACTÉRIES
ŒNOLOGIQUES



NUTRIMENTS
ET PROTECTEURS



DÉRIVÉS DE
LEVURE SPÉCIFIQUE



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS
À LA VIGNE



LALLEMAND ŒNOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com