



MANNOLEES FLASH™

Équilibre rapidement vos vins!

DESCRIPTION

MANNOLEES FLASH™ est une préparation liquide à base de mannoprotéines de levures spécifiques 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 rondeur, 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 étudiés, et leur contribution à la rondeur a été validée. En plus de ces atouts, les mannoprotéines contribuent aux stabilités tartrique et protéique des vins.

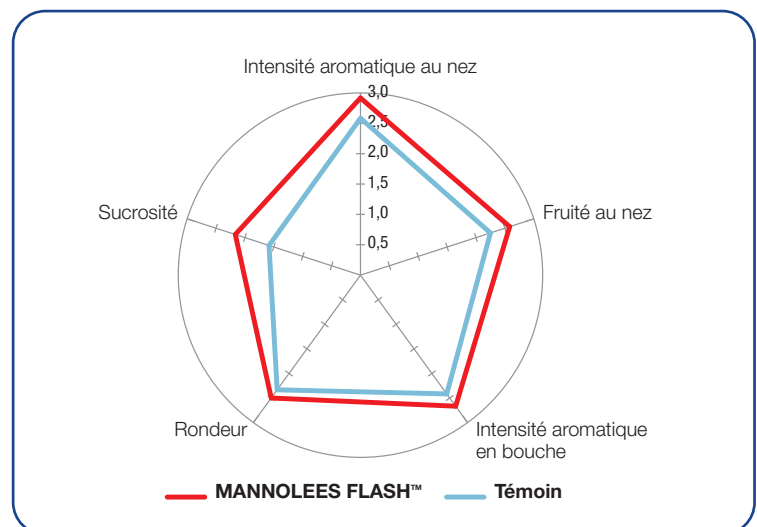


BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

MANNOLEES FLASH™ est une préparation liquide très facile à dissoudre dans le vin et à effet immédiat. Il apporte l'équilibre à votre vin en augmentant les perceptions de volume et de rondeur en bouche.

MANNOLEES FLASH™ augmente la perception de sucrosité, l'intensité aromatique (notes de fruits) et équilibre le vin (Figure 1). 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 FLASH™ le plus adapté au type d'effet recherché.

Figure 1 : effet de l'addition de
MANNOLEES FLASH™
(50 mL/hL) sur un Muscadet
du Val de Loire.
Panel de dégustateurs de 10 professionnels.
Note sur 10 pour les descripteurs sensoriels.





INSTRUCTIONS POUR USAGE ŒNOLOGIQUE

Dose moyenne recommandée : 20 à 150 mL/hL selon le vin à traiter.

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

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- Contenants de 1 litre.
- 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

LALLEMAND ŒNOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com