



# 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.

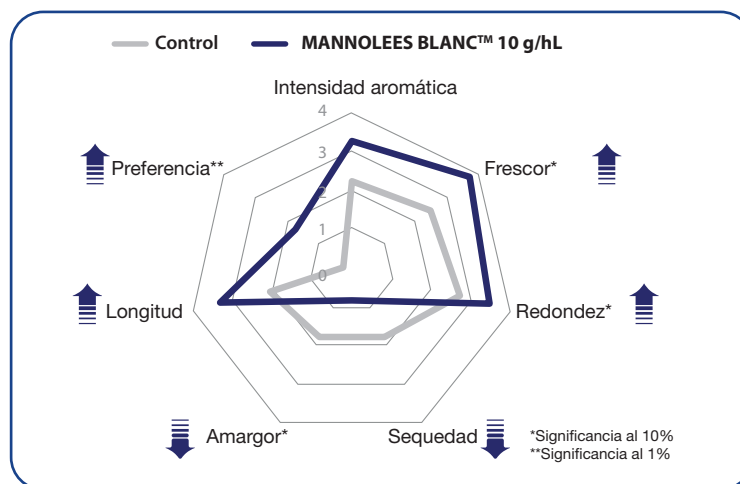


## VENTAJAS Y RESULTADOS

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.

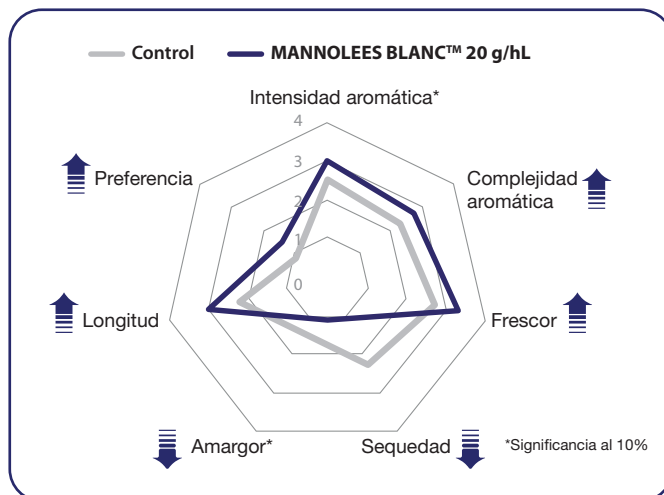
Figura 1: Efecto de la adición de MANNOLEES BLANC™ (10 g/hL) en un Chardonnay (Beaujolais, France). Análisis sensorial (puntuación 0-5).



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 Colomard (Sur Oeste de Francia). Análisis sensorial (puntuación 0-5).



## INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

**Dosis recomendada:** 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.

## ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Bolsas de aluminio selladas de 500 g.
- Guardar en un lugar fresco y seco.
- Utilizar una vez abierto.

Distribuido por:

La información en este documento es correcta según nuestro leal saber y entender. Sin embargo, esta hoja de datos no debe ser considerada ser una garantía expresa, ni tiene implicaciones en cuanto a las condiciones de venta de este producto. Septiembre 2023.



LEVADURAS ENOLÓGICAS



BACTERIAS ENOLÓGICAS



NUTRIENTES / PROTECTORES



DERIVADOS DE LEVADURA ESPECÍFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES PARA EL VIÑEDO



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture