



MANNOLEES BLANC™

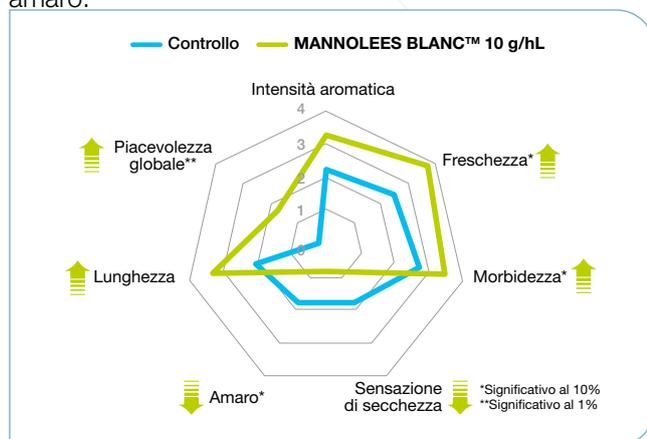
INCREMENTA LA FRESCHEZZA NEI VINI BIANCHI E ROSATI

MANNOLEES BLANC™ è una preparazione specifica a base di mannoproteine di lievito solubili al 100% e polisaccaridi per apportare freschezza ai vini bianchi e rosati.

Oggi il consumatore è orientato sempre più verso vini bianchi e rosati dal profilo fresco e aromatico. Numerosi studi condotti sul contributo dei lieviti oltre la fermentazione alcolica, hanno messo in luce i benefici delle mannoproteine sul perfezionamento del profilo organolettico. **MANNOLEES BLANC™** è stato sviluppato per incrementare la freschezza ed esaltare l'intensità aromatica in vini bianchi e rosati, contribuendo ad una percezione inferiore delle note ossidative nel tempo. Grazie anche al suo contributo positivo sulla matrice colloidale, **MANNOLEES BLANC™** permette di ottenere vini più equilibrati e morbidi con una miglior piacevolezza complessiva ed una diminuzione delle sensazioni di secchezza e amaro. In aggiunta, le mannoproteine contribuiscono positivamente alla stabilità tartarica e proteica dei vini.

Applicazioni e risultati

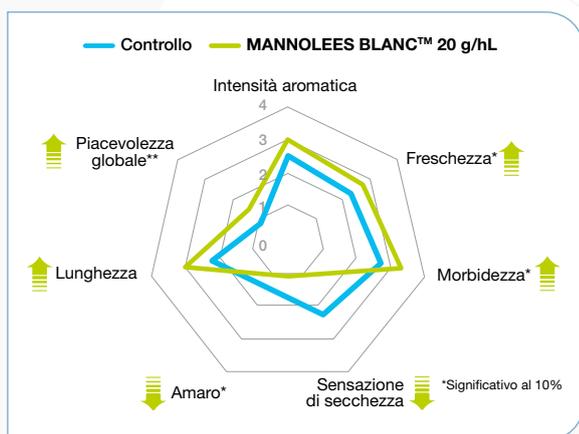
Durante il progetto di Ricerca & Sviluppo di **MANNOLEES BLANC™** sono state condotte numerose prove su differenti vini bianchi e rosati in fase di pre-imbottigliamento con il fine di esaltarne la freschezza aromatica. In una prova condotta su vino Chardonnay, l'aggiunta di 10 g/hL di **MANNOLEES BLANC™** ha portato ad un ottimo incremento nella freschezza, morbidezza e piacevolezza globale, riducendone invece la sensazione di amaro.



◀ **Figura 1 – Analisi sensoriale su vino Chardonnay 2019 (Beaujolais, Francia) con aggiunta di MANNOLEES BLANC™ (10 g/hL) in comparazione ad un vino controllo senza aggiunta.**

Il dosaggio ottimale di **MANNOLEES BLANC™** varia in funzione della matrice di vino; resta comunque consigliato condurre dei test preliminari per valutare la dose di aggiunta più idonea a seconda del risultato desiderato. Ad esempio, nella prova presentata in Figura 2, l'aggiunta ideale di **MANNOLEES BLANC™** è risultata essere 20 g/hL.





◀◀ **Figura 2 – Analisi sensoriale su vino Colombard 2019 (Sud Ovest della Francia) con aggiunta di MANNOLEES BLANC™ (20 g/hL) in comparazione ad un vino controllo senza aggiunta.**

Dosi e istruzioni per l'uso

- Le dosi consigliate variano da 5 a 30 g/hL, a seconda del vino da trattare e dei test preliminari.
- Sospendere MANNOLEES BLANC™ in un volume di acqua o vino pari a 10 volte il suo peso.
- MANNOLEES BLANC™ è solubile al 100%.
- Agente di granulazione: polisaccaridi vegetali
- Avvertenze: dopo l'aggiunta non attendere più di 24 ore prima della filtrazione pre-imbottigliamento.

Confezione e conservazione

- Confezioni da 0,5 kg.
- Il prodotto mantiene intatte le proprie caratteristiche se conservato in ambiente asciutto a $T^{\circ} \leq a 25^{\circ} C$
- Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopraindicato

DISTRIBUITO DA:

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.

Giugno 2021



LIEVITI
ENOLOGICI



BATTERI
ENOLOGICI



NUTRIENTI
E PROTETTORI



DERIVATI SPECIFICI
DI LIEVITO



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI
PER IL VIGNETO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture