

Descrição

O VI - MANO é composto por paredes de levedura com elevado conteúdo em manoproteínas livres. Usado para um melhoramento rápido da qualidade sensorial e estabilidade do vinho.

Aplicações

- Vinhos de estrutura pobre;
- Vinhos tintos com muitos taninos e com muita matéria corante;
- Para qualquer tipo de vinho em adição a borras finas.

Características

Organolépticas

ASPECTO pó

COR beige

AROMA característico

Embalagem

Sacos de 0,250 kg e de 1 kg.

Conservação

Em embalagem original, sem abrir, ao abrigo da luz, em local seco e bem ventilado, a uma temperatura máxima de 30°C.

Depois de aberta a embalagem, selar cuidadosamente e guardar no frigorífico. Utilizar rapidamente.

Ficha Técnica

Propriedades

VOLUME E UNTUOSIDADE — Contém manoproteínas altamente solúveis não ligadas aos β-glicanos, que actuam directamente no volume e corpo do vinho.

REDUÇÃO DA ADSTRINGÊNCIA — Os polissacarídeos combinam-se com os taninos para diminuir a dureza.

ESTABILIZAÇÃO DA COR — Os polissacarídeos das leveduras permitem uma longa estabilização dos complexos tanino-antocianinas.

ESTABILIZAÇÃO TARTÁRICA — As manoproteínas previnem a precipitação dos sais de bitartarato de potássio.

PREVENÇÃO DOS SABORES REDUTORES — O VI - MANO substitui as borras naturais evitando a formação de sabores de redução, H₂S, durante o envelhecimento. Esta substituição impede também o desenvolvimento de eventuais microrganismos indesejáveis contidos nas borras naturais.

PRODUTO EM CONFORMIDADE COM O CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL E O REGULAMENTO DELEGADO(UE)Nº2019/934.

Este documento é fundamentado na ficha técnica do fabricante.