

SCHEDA TECNICA COMMERCIALE

Miglioratore organolettico in polvere, perfettamente solubile, ad elevato potere di aumento della struttura, della morbidezza, della rotondità e della persistenza dei vini; rinforzante della stabilità tartarica.

Composizione:

L'ENOLEES MANNO P è un preparato in polvere, a base di mannoproteine, polisaccaridi vegetali e polisaccaridi parietali estratti dalla parete cellulare dei lieviti, purificato con un calibrato e specifico procedimento enzimatico.

Azione e principali proprietà enologiche:

L'ENOLEES MANNO P è un polisaccaride naturale con elevata propensione al miglioramento delle caratteristiche sensoriali dei vini, esaltandone struttura, morbidezza, rotondità, pienezza e persistenza. La mannoproteina è dotata, anche, di proprietà stabilizzanti nei confronti dei sali di bitartrato di potassio (colloide protettore/agente stabilizzante), rinforzando e prolungando l'effetto di altre specialità come le gomme arabiche e l'acido metatartarico; l'attività nei confronti delle precipitazioni tartariche, è basata sulla sua capacità di inibire la formazione, l'accrescimento e la conseguente precipitazione dei sali di bitartrato di potassio.

L'ENOLEES MANNO P non aumenta l'indice di colmataggio, consentendo, anche, la microfiltrazione dei vini ai quali viene addizionato (in questi casi l'aggiunta va prevista tra la prefiltrazione e la filtrazione finale d'imbottigliamento); una filtrazione su di un mezzo colmatato (non adeguato, quindi, ad una filtrazione finale) può trattenere in parte o totalmente la/le specialità addizionate, limitando o annullando l'efficacia del trattamento; nel caso non sia prevista la filtrazione finale, l'aggiunta si esegue 24 ore prima dell'imbottigliamento o del consumo.

Interessanti applicazioni sulla liqueur d'expédition di vini bianchi frizzanti/spumanti (che nel caso di aggiunta deve essere filtrata e rapidamente utilizzata).

Prima dell'utilizzo è consigliato effettuare test preliminari di laboratorio al fine di simulare le dosi, l'adattabilità dei vini, le eventuali sinergie con altri prodotti, i dimensionamenti di filtrazione (nefelometrie, indici di filtrabilità), i livelli di efficacia ed apprezzarne il miglioramento organolettico; il tutto compatibilmente con le variabili di condizioni conservative e di temperatura a cui i vini verranno sottoposti. Le basse temperature (a partire da < 12°C) peggiorano gli indici di filtrabilità, a maggior ragione su vini non ottimamente filtrabili.

Modalità d'uso:

Sciogliere accuratamente in acqua tiepida a 30°C in misura di 1:10, attendere 30 minuti ed incorporare al vino con un adeguato rimontaggio 24 ore prima dell'imbottigliamento o del consumo (prodotto anche microfiltrabile).

Dosi d'impiego: Da 15 a 40 g/Hl.

Conservazione: In locali freschi ed asciutti, privi di odori, non a contatto con il suolo, nell'imballaggio originale integro e chiuso, nel limite della data di scadenza indicata sulla confezione.

Confezionamento: L'ENOLEES MANNO P è disponibile in confezioni da 500 g.

PRODOTTO CONFORME ALLA LEGISLAZIONE IN VIGORE (Codice Enologico Internazionale).
PER USO ENOLOGICO, PER USO ESCLUSIVAMENTE PROFESSIONALE

Le informazioni riportate nella presente scheda sono rispondenti allo stato attuale delle conoscenze, e non manlevano dall'uso corretto del prodotto e dal rispetto delle normative in termini di sicurezza, protezione personale ed inquinamento; inoltre sono valori medi basati su numerosi controlli forniti a scopo di informazione e consiglio. Non hanno alcun valore contrattuale.

