



# SUPER-MANN

Preparado a base de manoproteínas diseñado para mejorar la suavidad y la estabilidad del vino



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Las manoproteínas presentes en el vino contribuyen a la suavidad gracias a sus características sensaciones táctiles que atenúan las asperezas derivadas de una excesiva acidez o del exceso de taninos.

Los vinos ricos en manoproteínas son más estables frente a las precipitaciones tartáricas respecto aquellos con contenido limitado de estos compuestos.

Las manoproteínas están formadas por manosa unida a la fracción proteica y están presentes en las paredes celulares de *Saccharomyces* en porcentaje entre 20 y 45%. Los que derivan de *Saccharomyces cerevisiae* tienen pesos moleculares comprendidos entre 20 y 500 kDa y en función de este valor tienen una mayor o menor capacidad para suavizar los vinos.

El mayor aporte de manoproteínas en los vinos se debe a la autólisis de la pared celular de la levadura, que las va cediendo en el tiempo y a temperaturas más elevadas respecto a las habituales de conservación del vino, por ello no es fácil hacer coincidir la temperatura de almacenado con la óptima liberación de estos compuestos sin empobrecer el vino desde el punto de vista organoléptico.

**Super-Mann** permite aportar compuestos iguales a los que se ceden con un perfecto batonnage efectuado en condiciones ideales.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cortezas de levadura, autolisados de levadura, manoproteínas de levadura.

**Super-Mann** en los niveles:

- Estabiliza los aromas: la parte proteica de **Super-Mann** se enlaza a las sustancias aromáticas disminuyendo la volatilidad de los compuestos aromáticos más delicados; esto hace que el vino sea más perfumado en el tiempo.
- Mejora la calidad del perlage: la interacción entre la proteína y el CO<sub>2</sub> hace que la distribución del mismo sea más lenta por lo que el perlage persista más en el vino.
- Aumenta el volumen del vino: entre las características principales de las manoproteínas encontramos la mejora del cuerpo de los vinos gracias a la particular naturaleza de la misma molécula, y la reducción de las sensaciones astringentes de los taninos haciéndolos más agradables al gusto.
- Preserva el color en los vinos tintos: gracias a su gran poder coloidal interactúa con los polifenoles mejorando la estabilidad del color.
- Mejora la estabilidad tartárica: ya que inhibe el crecimiento de los cristales.

## → DOSIS DE EMPLEO

En vinos blancos: 10 a 25 g/hL.

En vinos tintos: 10 a 40 g/hL.





## SUPER-MANN

### → FORMA DE EMPLEO

Se aconseja adicionar al vino un día antes de los tratamientos finales y de prefiltrar antes de realizar la filtración final.

El producto es de fácil disolución mediante sistemas de agitación clásica y puede ser adicionado mediante Venturi o con simple remontado.

Se aconseja realizar un test de filtrabilidad antes de someter al vino tratado la filtración por membrana.

### → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Paquetes de 1 kg neto en cajas de 4 kg.

Sacos de 10 kg netos.

