



# SUPER-MANN

Preparato a base di mannoproteine studiato per migliorare la morbidezza e la stabilità dei vini



## → DESCRIZIONE TECNICA

Le mannoproteine naturalmente presenti nel vino contribuiscono alla sua morbidezza grazie alla loro specifica sensazione tattile che smussa le asperità derivanti da acidità eccessive o da eccesso di tannini. È inoltre dimostrato come i vini ricchi in mannoproteine siano più stabili nei confronti delle precipitazioni tartariche rispetto a quelli con contenuti limitati di questi composti.

Le mannoproteine sono costituite da mannosio legato a proteine e sono presenti nella parete cellulare del *Saccharomyces* in percentuale compresa tra il 20 e il 45%. Quelle che derivano da *Saccharomyces cerevisiae* hanno pesi molecolari compresi tra 20 e 500 KDa ed in funzione di questo valore hanno una maggiore o minore attitudine ad ammorbidire i vini.

Il maggiore apporto di mannoproteine ai vini è dovuto alla autolisi della parete cellulare del lievito, che le rilascia nel tempo ed a temperature più elevate rispetto a quelle di conservazione dei vini; è pertanto non facile far collimare la temperatura di stoccaggio e la liberazione di questi composti senza impoverire il vino dal punto di vista organolettico.

**Super-Mann** permette di apportare composti uguali a quelli che rilascerebbe un perfetto batonnage effettuato in condizioni ideali molto spesso irrealizzabili.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Scorze di lieviti, autolisati di lieviti, mannoproteine di lieviti.

**Super-Mann** stabilizza gli aromi: la parte proteica si lega alle sostanze aromatiche diminuendo la volatilità dei composti odorosi più delicati; questo rende quindi il vino più profumato nel tempo.

**Super-Mann** migliora la qualità del perlage: l'interazione tra la proteina e la CO<sub>2</sub> rende il rilascio della stessa più lento quindi il perlage dura più a lungo nel vino.

**Super-Mann** aumenta il volume del vino: tra le caratteristiche fondamentali delle mannoproteine troviamo il miglioramento del volume dei vini grazie alla particolare natura della molecola stessa, e la riduzione delle sensazioni astringenti dei tannini rendendoli più gradevoli al gusto.

**Super-Mann** preserva il colore nei vini rossi: grazie al grande potere colloidale interagisce con i polifenoli rendendo il colore stabile.

**Super-Mann** migliora la stabilità tartarica: in quanto si oppone alla crescita dei cristalli.

## → DOSI D'IMPIEGO

Sui vini bianchi: da 10 a 25 g/hL.

Sui vini rossi: da 10 a 40 g/hL.





## SUPER-MANN

### → MODALITÀ D'USO

Si consiglia di aggiungere al vino un giorno prima delle lavorazioni finali e di prefiltrare prima di procedere con la filtrazione finale.

Il prodotto è di facile dissoluzione tramite sistemi di agitazione classica e può essere aggiunto tramite venturi o con semplice rimontaggi.

Si consiglia di eseguire test di filtrabilità prima di sottoporre il vino trattato a filtrazioni a membrana.

### → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da kg 0,500 netti in scatole da kg 4.

Sacchi da kg 10 netti.

