



SUPER-MANN

Mannoprotein alapú készítmény a borok lágyságának és stabilitásának javítására



→ LEÍRÁS

A borban természetes módon megtalálható mannoproteinek speciális tulajdonságaikkal hozzájárulnak azok lágyságához, eltompítják a túlzott savasságból vagy a túlzott tannin mennyiségből adódó fanyarságot. Ezen túl kimutatták, hogy a mannoproteinekben gazdag borok stabilabbak a borkő kicsapódással szemben, mint azok, amelyek kevesebbet tartalmaznak ebből az összetevőből.

A mannoproteinek fehérjékhez kötött mannózok, 20% és 45% közötti mennyiségben vannak jelen a *Saccharomyces* sejtfalában. Azok, melyek a *Saccharomyces cerevisiae* törzsből származnak 20 és 500 Kda molekulásúlyúak és ettől az értéktől függően képesek többé vagy kevésbé lágyabbá tenni a bort.

A borok nagyobb mannoprotein felszabadítása az élesztő sejtfalának önbomlásából ered, melyek idővel és a tartósításnál magasabb hőmérsékleten újra felszabadulnak; ezáltal nem könnyű úgy összhangot találni a tárolási hőmérséklet és ezen vegyületek felszabadítása között, hogy a bor érzékszervi jegyeit ne károsítsák.

Super-Mann ugyanolyan vegyületek felszabadítását teszi lehetővé, mint amelyeket ideális körülmények között egy tökéletes batonnage technikával érhetünk el, ami nagyon gyakran kivitelezhetetlen.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Élesztő sejtfal, élesztő autolizátum, élesztő mannoprotein.

Super-Mann stabilizálja az aromákat: a fehérje rész az aromás vegyületekhez kapcsolódik lecsökkentve a finomabb illatösszetevők illósságát; ez teszi a bort idővel illatosabbá.

Super-Mann javítja a gyöngyözés minőségét: a fehérje és a CO₂ kölcsönhatása lassítja az utóbbi felszabadítását, vagyis a borban tartósabb lesz a gyöngyözés.

Super-Mann testesebbé teszi a bort: a mannoproteinek alapvető tulajdonságai között megtalálható a testesség javítása molekuláinak különleges természetének köszönhetően, illetve csökkenti a tanninok miatti fanyar érzetet, ezáltal kellemesebbé téve az ízt.

Super-Mann megóvja a vörösborok színét: a magas koloidos potenciálnak köszönhetően a polifenollokkal való kölcsönhatás stabilabbá teszi a színt.

Super-Mann javítja a borkőstabilitást: mivel akadályozza a kristályok növekedését.

→ ADAGOLÁS

Fehér borokhoz: 10-25 g/hl.

Vörösborokhoz: 10-40 g/hl.





SUPER-MANN

→ ALKALMAZÁS

A borhoz adás egy nappal az utolsó munkafázisok előtt javasolt és az utolsó szűrés előtt egy előszűrést kell végezni.

A termék könnyen oldható hagyományos keverő rendszerekkel és hozzáadható venturi csövön keresztül vagy levegőztetéskor.

Mielőtt membránszűrést végzünk javasolt egy szűrhetőségi próba elvégzése.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása hűvös és száraz helyen, fénytől és közvetlen hőtől védve.

Nettó 0,500 kg-os csomagok 4 kg-os kartonokban.

Nettó 10 kg-os zsákok.

