

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 beje

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.

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 bitartrato de potássio.

PREVENÇÃO DOS SABORES REDUTORES— O VI - MANO substitui as borras naturais evitando a formação de sabores de redução, H_2S , 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.