

VI - MANO

ESTABILIZANTE

VI - Mano é composto por paredes de levedura pura com elevado conteúdo de manoproteínas livres.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPETO pó

COR bege

APLICAÇÕES

Melhoramento rápido da qualidade sensorial e estabilidade do vinho.

CARACTERÍSTICAS

A utilização de VI - Mano na fase de afinamento do vinho tem um efeito positivo, quer ao nível qualitativo, quer ao nível tecnológico.

Em consequência do seu elevado conteúdo em manoproteínas livres, VI - Mano tem um efeito imediato e pode ser usado com sucesso com poucos dias de tratamento.

Efeitos qualitativos:

Aumento da complexidade e persistência aromática;

Melhoramento da estrutura e do equilíbrio gustativo;

Atenuação da adstringência natural de vinhos tintos e brancos estagiados em madeira;

Prevenção e atenuação dos aromas a reduzido;

Produção de vinhos mais frutados e macios.

Efeitos tecnológicos:

Melhoramento da estabilidade proteica e tartárica;

Melhoramento da estabilidade da cor nos vinhos tintos e rosados;

Aumento da frescura e melhoramento da longevidade do vinho.

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: Manter o produto a uma temperatura inferior a 30°C, num local seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e conservar no frigorífico. Depois de aberto, consumir rapidamente.

EMBALAGEM

Sacos de 0,250kg.

Sacos de 1kg.

i Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento Delegado(UE) nº2019/934 e alterações.

i Atenção: o fato da embalagem não se apresentar sob vácuo, não compromete a qualidade do produto.

i Este documento é fundamentado na ficha técnica do fabricante.

VI - MANO

ESTABILIZANTE

CONSELHOS DE APLICAÇÃO

DOSE RECOMENDADA

VINHOS BRANCOS
E ROSADOS 5 – 20 g/hL

VINHOS TINTOS 10 – 30 g/hL

COMO UTILIZAR

Dispersar lentamente 1 parte de VI - Mano em 10 partes de vinho, misturando bem, e adicionar homogeneamente ao volume total a tratar.

Deixar o produto no vinho pelo menos 24-48 horas.

A realização de uma remontagem diária favorece a libertação das manoproteínas.

VI - Mano é parcialmente insolúvel. Para remover as partículas insolúveis e já no final do tratamento, esperar 24-48 horas sem remontagem e trasfegar de seguida.

Se o vinho estiver pronto a ser engarrafado, deixar assentar as borras e filtrar.

Se o vinho estiver clarificado o suficiente, o mesmo pode ser filtrado diretamente em membranas de pré-filtração com porosidade de 1-3 μm , tendo o cuidado de retirar o vinho a partir da válvula de nível médio.



Aconselha-se a realização de ensaios prévios em laboratório usando doses crescentes de VI - Mano de modo a determinar a dose ótima ao tratamento.



Atenção: a adição de VI - Mano pode diminuir o teor em sulfuroso livre do vinho, pelo que recomenda-se a sua análise antes e após o tratamento.