



## Equilibrio per i tuoi vini

### Descrizione

MANNOLEES™ è una preparazione specifica a base di mannoproteine di lievito solubili al 100%.

Le propensioni attuali dei consumatori si orientano sempre più verso morbidezza e rotondità. Il corretto equilibrio tra dolcezza, struttura e astringenza è dunque un fattore chiave per il successo commerciale di un vino.

In questo contesto, gli studi mirati a chiarire il contributo potenziale del lievito oltre la fermentazione alcolica (incluso l'affinamento sur lies) hanno dimostrato l'impatto organolettico delle mannoproteine ed il loro effetto sulla dolcezza percepita.

In aggiunta le mannoproteine contribuiscono alla stabilità tartarica e proteica dei vini.

### Applicazioni e risultati

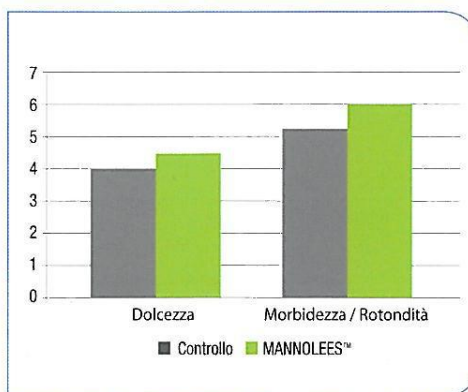
Durante lo sviluppo della formulazione di MANNOLEES™, sono state condotte numerose prove sperimentali su vini diversi allo stadio di pre-imbottigliamento, allo scopo di migliorarne l'equilibrio globale.

Lo studio si è focalizzato principalmente su astringenza, morbidezza, dolcezza e qualità globale percepite. Come si osserva in figura 1, l'aggiunta di 25 g/hl di MANNOLEES™ ha portato ad un chiaro aumento della percezione di dolcezza e rotondità in vino bianco Sauvignon-Colombard del 2012.

DISTRIBUITO DA:

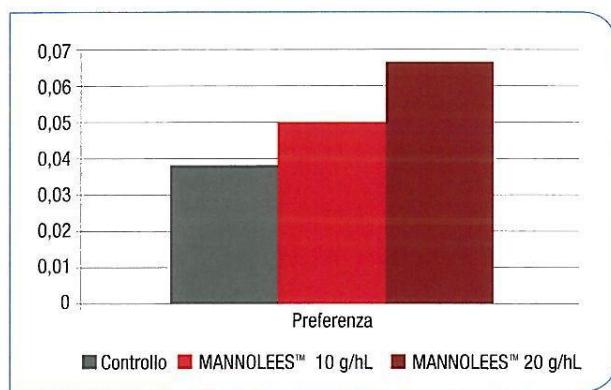
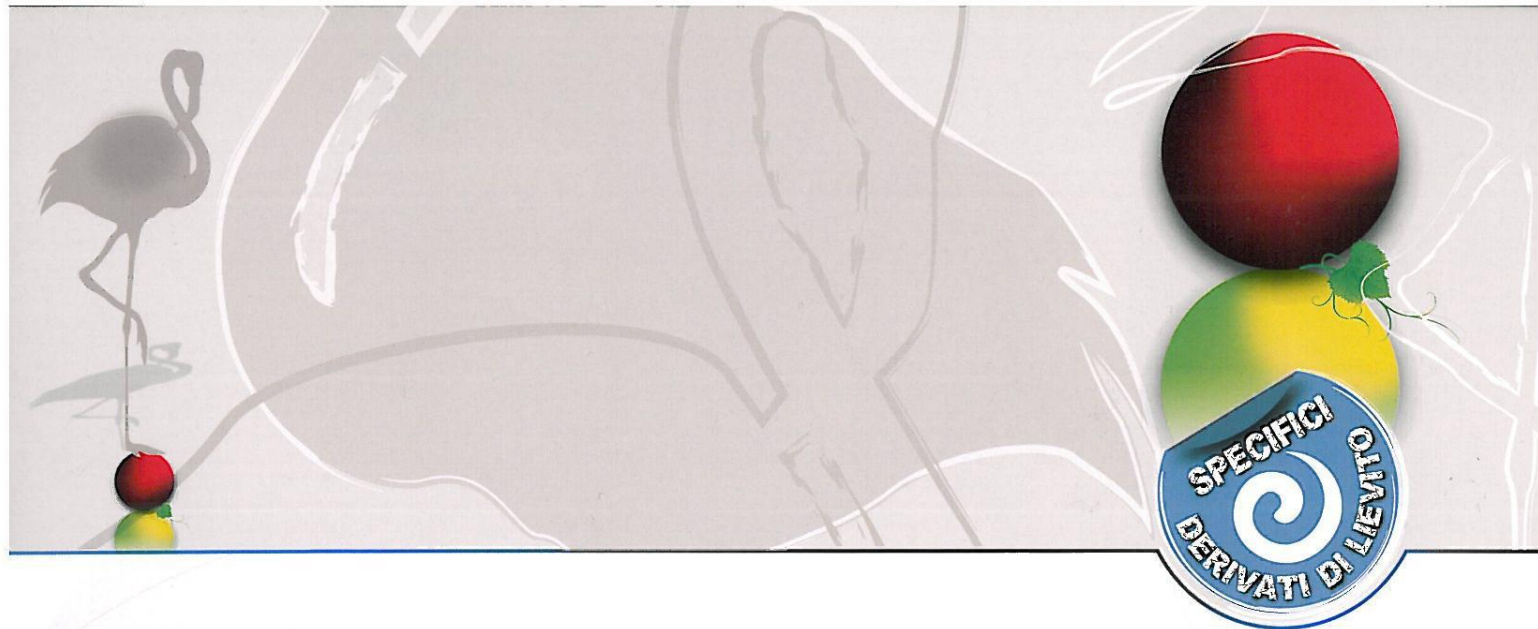


EB s.r.l.  
Tecnologie e Prodotti  
per il settore Alimentare  
Enologico - Industriale  
Via Niccolò Copernico 41  
63075 - Acquaviva Picena (AP)  
Marche - Italia  
TEL 0735 588645  
e-mail info@ebsrl.net  
www.ebsrl.net



◀ Figura 1: Effetto dell'aggiunta di MANNOLEES™ (25 g/hl) su un blend Sauvignon-Colombard del Sud-Ovest della Francia, 2012.

Panel composto da 10 professionisti, scala a 10 punti per i descrittori dolcezza e morbidezza/rotondità.



**Figura 3: ▶▶**  
**Effetto dell'aggiunta di MANNOLEES™ (10 e 20 g/hl) su Pinot Noir della Borgogna, 2012. Panel composto da 10 professionisti. Preferenza: 1/somma dei ranghi.**

Il dosaggio ottimale dipende dalla matrice colloidale del vino. Ad esempio, nel Pinot Nero descritto in Figura 3 il miglior risultato è stato ottenuto con un trattamento a 20 g/hl.

### Dosi e istruzioni per l'uso

- Le dosi consigliate variano da 5 a 30 g/hl, a seconda del vino da trattare e dei test preliminari.
- Sospendere MANNOLEES™ in un volume di acqua o vino pari a 10 volte il suo peso. MANNOLEES™ è solubile al 100%.
- Aggiungere al vino 24 ore prima della filtrazione pre-imbottigliamento.

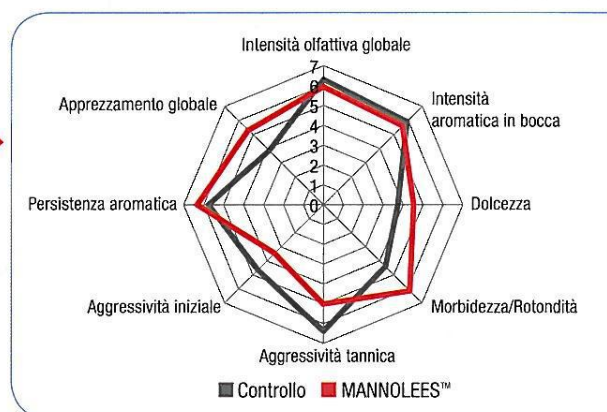
### Confezionamento e conservazione

- MANNOLEES™ è disponibile in sacchetti da 1 kg.
- Conservare al riparo dall'umidità a temperatura inferiore a 25°C. Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per una durata di due anni dalla data di confezionamento.

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.

**◀◀ Figura 2:**  
**Effetto dell'aggiunta di MANNOLEES™ (10 g/hl) su un blend Syrah-Cabernet del Sud-Ovest della Francia, 2012. Panel composto da 10 professionisti, scala a 10 punti per i descrittori sensoriali.**

Nei vini rossi, oltre all'aumento della sensazione di dolcezza e rotondità, MANNOLEES™ diminuisce la percezione dei tannini aggressivi, contribuendo ad un miglioramento della qualità globale (figura 2).



DISTRIBUITO DA:



EB s.r.l.  
 Tecnologie e Prodotti  
 per il settore Alimentare  
 Enologico - Industriale  
 Via Niccolò Copernico 41  
 63075 - Acquaviva Picena (AP)  
 Marche - Italia  
 TEL 0735 588645  
 e-mail info@ebsrl.net  
 www.ebsrl.net