



MANNOPOLY

Élesztősejtfal készítmény, mely nagy mennyiségben tartalmaz azonnal oldódó mannoproteineket

Általános jellemzők

A **MANNOPOLY** erjesztési adalékanyag, melyet egy különleges fizikai kezelés eredményeképpen jelentősen növeli a mustban lévő értékes anyagokat azonnal stabilizáló szabad mannoproteinek termelését. Speciális *Saccharomyces cerevisiae* törzsből készül, krémszínű por alakú termék.

Technológiai jellemzők:

A borkő- és fehérje stabilitás korai szabályozása a borokban, a mannoproteinek korai bevitelének köszönhetően.

Aroma A friss és gyümölcsös aromák tartósabbak a mannoproteinek és a bor aroma anyagainak a kölcsönhatása révén; az illat tisztább lesz, mivel a kellemetlen szagú tiolokat megköti az élesztő sejtfal; Kiemeli az illat fűszeres jellegét.

Íz A nagy mennyiségű mannoprotein és poliszacharid bevitele lágyabbá, teltebbé teszi az ízt; a keserű ízhatásokat mérsékli; a húzósságot csökkenti; az alkoholos erjedés szabályos és teljes lesz a proteinek, peptidek, vitaminok és az élesztők anyagcseréjét elősegítő növekedési faktorok hozzáadásával.

Vörös- és rozé borok: a kesernyesség, húzósság és vegetális jellegek csökkentése; stabilizálja az antociánokat, a szabad mannoproteinnel való kölcsönhatás révén. A lágyság, teltség növekszik.

Fehérborok: Háttérbe szorulnak a kesernyés ízek és a zöldíz; testesebb, kerekébb lesz a bor; javul az aroma- borkő- és fehérje stabilitás.

Összetétel

Nagy oldódó mannoprotein kibocsátású élesztő sejtfal

Alkalmazás és felhasználás

10- 40 g/hl

40 g/hl a 606/2009 EK rendelet szerint a felhasználható maximális adag.

Csomagolás és tárolás

10 Kg-os zsák

Száraz, hűvös helyen kell tartani. Nedvességtől védje.

2017.01 – 1. verzió