

## FICHA TECNICA : MANNO'SENSE®

### FORMULACION

MANNO'SENSE® es una solución de manoproteínas extraídas de paredes de levaduras *Saccharomyces Cerevisiae* rica en péptidos sápidos. Contiene sulfitos (E220).

### CAMPO DE APLICACION

Manno'Sense® se obtiene a partir de manoproteínas altamente purificadas especialmente seleccionadas para mejorar la estabilidad coloidal (incluyendo la estabilización tartárica) y las cualidades del vino. En forma líquida y acción instantánea, Manno'Sense respeta la frescura y la fruta del vino.

### DOSIS RECOMENDADAS

Las dosis se dan solo para información. La dosis óptima será determinada mediante ensayo en laboratorio o mediante el consejo de vuestro enólogo.

De 2,5 hasta 10 cL/hL, sobre vinos blancos y rosados

De 5 hasta 15 cL/hL sobre vinos tintos.

### MODO DE EMPLEO

Uso en vinos pre-embotellados (después de clarificación, trasiego, coupagès, estabilización de proteínas, estabilización de color y protección, prefiltración). Incorporar directamente en el vino tratado, 24h mínimo antes el embotellado y homogeneizar bien. No se realizará ningún otro procesamiento, con a la excepción de ajustes con estabilizadores (SO<sub>2</sub>, Ácido ascórbico, Goma arábiga) durante el embotellado.

### ESPECIFICACIONES

FISICAS	
Aspecto y color	Líquido marrón
Densidad	1080 +/- 10
Extracto seco	≥ 20 %
Cenizas	< 8 %
QUIMICAS	
SO <sub>2</sub> (E220)	2,25 g/L +/- 0,25
pH	3 +/-0.3
Manoproteínas	20 %
Polisacáridos	> 600 g/kg

LIMITES	
Plomo	< 5 mg/kg
Mercurio	< 0.15 mg/kg
Arsénico	< 1 mg/kg
Cadmio	< 0.5 mg/kg
MICROBIOLÓGICOS	
Gérmes mesófilos aerobios	< 10 <sup>4</sup> /g
Coliformes	< 10 UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i> /g	Ausencia
<i>Salmonellas</i>	Ausencia / 25g
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia /25g

### CONSERVACIÓN

Consérvese en su envase original herméticamente cerrado en un lugar limpio, fresco, seco y aireado.

Respetar la DLUO (Fecha Límite de Utilización Óptima) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después su apertura

### ACONDICIONAMIENTO

Bidón de 1L (cartón de 5,5 kg) y de 5L (cartón de 16,5 kg).



LG/22-09-2020

Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones) y al Food Chemical Codex (FCC)