

## MANNO EVOLUTION

**Preparato di scorze di lievito specifico per l’affinamento dei vini bianchi e rossi**

### CARATTERISTICHE GENERALI

**Hvin® Manno EVOLUTION** è un preparato di scorze di lievito messo a punto per l’affinamento dei vini bianchi e rossi. E’ particolarmente ricco in polisaccaridi del lievito, mannoproteine ad alto peso molecolare, colloidali glucidici e naturali componenti del lievito. La particolare composizione è ottenuta grazie al processo di lisi combinata, termica ed enzimatica, a cui è sottoposta la parete cellulare di un particolare ceppo di *Saccharomyces cerevisiae*.

L’esclusivo procedimento combinato di lisi enzimatica esercita una forte azione destrutturante sui componenti della parete cellulare del lievito, liberando polisaccaridi complessi, colloidali glucidici e quantità importanti di mannoproteine pure. Ai complessi polisaccaridici e mannoproteici si sommano, in minima quantità, e in modo del tutto naturale, componenti derivanti dal processo di lisi del lievito *Saccharomyces cerevisiae* più precisamente peptidi e nucleotidi. Questi componenti naturali, assieme ai polisaccaridi e alle mannoproteine, hanno il compito di arricchire, in modo del tutto naturale, la frazione colloidale dei vini, partecipando ad un miglioramento delle sensazioni gustative ed olfattive.

Le mannoproteine esercitano, in maniera del tutto naturale, un’azione antiossidante e stabilizzante, partecipano alla protezione della componente aromatica a cui sono imputabili gli odori di fruttato e floreale, rendono i vini più grassi, complessi e meno astringenti grazie all’affinità con i polifenoli, assicurando una maggiore stabilità e protezione dei vini nel tempo.

Nei vini bianchi, i naturali componenti di **Hvin® Manno EVOLUTION** esercitano un’importante e veloce azione protettiva contro la formazione di 2-amini-acetofenone (AAP) e altri aromi indesiderati, trovano legami di combinazione con l’ossigeno disciolto proteggendo il vino dall’azione ossidativa, concorrono a stabilizzare il vino dalle precipitazioni tartariche e proteiche, riducono in generale le pratiche enologiche che spesso lo impoveriscono.

### APPLICAZIONI

**Hvin® Manno EVOLUTION** è la soluzione biotecnologica moderna, rapida ed efficace per ottenere risultati qualitativi ed organolettici riscontrabili nei vini affinati con metodo tradizionale.

La magrezza, imperfezione riscontrabile nei vini, non deriva dalla carenza di glicerina ma dalla mancanza di polisaccaridi rilasciati dai lieviti. I tempi di lavoro sempre più veloci, i volumi dei serbatoi spesso insufficienti, l’attenzione sull’incidenza finanziaria per i lunghi tempi di sosta dei vini in cantina, il potenziale rischio di alterazioni biologiche e comparsa di odori sgradevoli, spingono talvolta a velocizzare le lavorazioni di cantina a danno dell’affinamento dei vini.

### DOSAGGIO

Vini Bianchi e rosati	<b>g/hL 10-25</b>
Basi spumante	<b>g/hL 15 - 30</b>

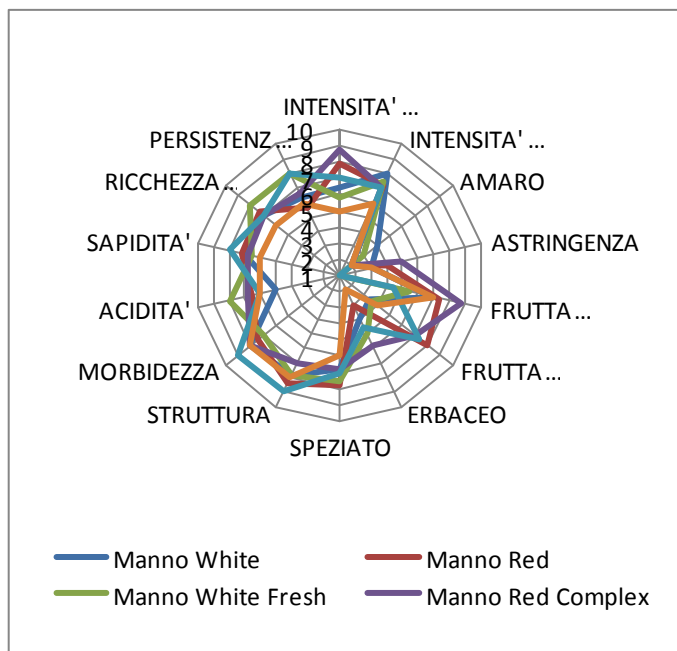
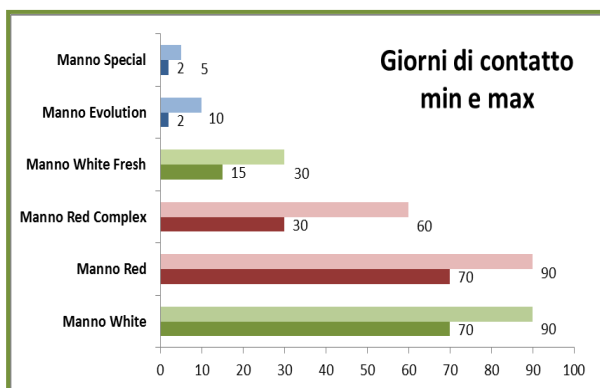
### SPECIFICITÀ DI IMPIEGO DEI PRODOTTI HVIN® IN RELAZIONE ALLE FASI DI LAVORAZIONE DEI VINI

	Rossi	Bianchi Rosati	Fase vinificazione								Giorni di contatto	
			FA	AFF	FML	AFF	CH-ST	FIL	COR	IM		
<b>Manno White</b>		<input checked="" type="checkbox"/>										70 – 90
<b>Manno White Fresh</b>		<input checked="" type="checkbox"/>										15 – 30
<b>Manno Red</b>	<input checked="" type="checkbox"/>											70 – 90
<b>Manno Red Complex</b>	<input checked="" type="checkbox"/>											30 – 60
<b>Manno Special</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>										2 – 5
<b>Manno Evolution</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>										2 – 10

### MODALITÀ D'USO

Pre-disperdere la quantità prevista di **Hvin® Manno EVOLUTION** in un piccolo volume di vino, aggiungere all'intera massa facendo seguire un accurato rimontaggio o agitazione. Durante il periodo di trattamento, 1 - 2 settimane, si consiglia di effettuare un rimontaggio o agitazione ogni 7 giorni.

### GRAFICO DELLE SENSAZIONI DEGUSTATIVE



### CONFEZIONI

Sacchetto PE/AL	<b>1 Kg</b>
Busta PE/AL	<b>5 Kg</b>

### PRINCIPALI CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Pre-disperdibilità	Ottima	pH (in soluzione)	5.6 - 6.2
Colore	Beige Chiaro	Cloruro di sodio	< 0,1%
Sostanza secca	> 95 %	Colore in soluzione al 10%	Giallo oro
Arsenico (mg/kg)	< 0,5	Mercurio(mg/kg)	< 0,05

I valori riportati sono conformi a quanto dichiarato dal produttore

### CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto, ben ventilato, non a diretto contatto con il pavimento e lontano da fonte di cattivi odori.

Confezione aperta: richiudere con accuratezza, conservare come sopra e consumare il prodotto entro un breve periodo.

### NOTE

Prodotto per uso professionale e enologico  
 Conforme al Regolamento CE 606/09 e la Codex OIV 09  
 OGM free e Allergen free