

## MANNO WHITE

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

### CARATTERISTICHE GENERALI

**Hvin® Manno WHITE** è un nuovo complesso di mannoproteine ad alto peso molecolare, ottenute per lisi combinata, termica ed enzimatica, della parete cellulare di un particolare ceppo di *Saccharomyces cerevisiae*, isolato e selezionato per l’importante spessore della parete cellulare rispetto alla massa del lievito.

L’esclusivo sistema di lisi enzimatica, esercita un’azione di parziale destrutturazione controllata sui componenti della parete cellulare del lievito, liberando polisaccaridi complessi, colloidali glucidici e mannoproteine pure. Questi componenti naturali, definiti polisaccaridi, hanno il compito di arricchire, in modo del tutto naturale, la frazione colloidale dei vini, partecipando ad un miglioramento delle sensazioni gustative ed olfattive e assicurando una maggiore stabilità e protezione dei vini nel tempo.

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.

Nei vini bianchi, i naturali componenti di **Hvin® Manno WHITE** esercitano un’importante azione protettiva contro la formazione di 2-aminoacetofenone (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 e riducono, in generale, le pratiche enologiche che, spesso, li impoveriscono.

### APPLICAZIONI

**Hvin® Manno WHITE** è una soluzione biotecnologica moderna, rapida ed efficace volta ad 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.

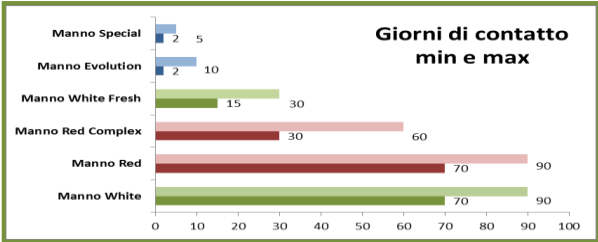
I tempi di lavoro sempre più veloci, i volumi dei serbatoi spesso insufficienti, l’attenzione sull’incidenza finanziaria per i lunghi tempi di sosta dei vini in cantina, il potenziale rischio di alterazioni biologiche e comparsa di odori sgradevoli, spingono talvolta a velocizzare le lavorazioni di cantina a danno dell’affinamento dei vini.

### DOSAGGIO

Vini bianchi e rosati	<b>g/hL 15 - 40</b>
-----------------------	---------------------

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

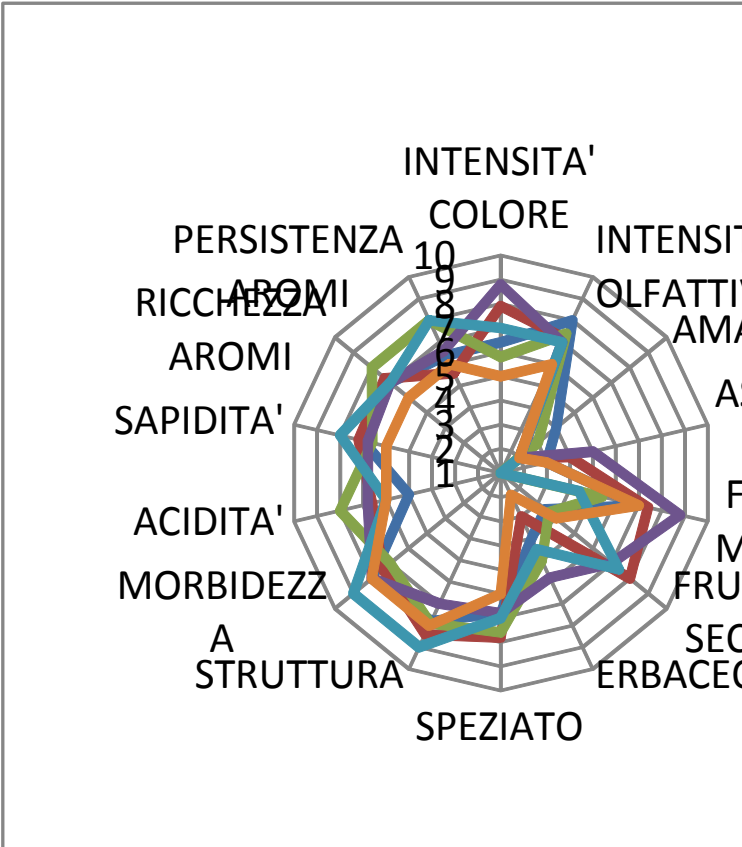
	Rossi	Bianchi Rosati	Fase vinificazione								Giorni di contatto	
			FA	AFF	FML	AFF	CH-ST	FIL	COR	IM		
<b>Manno White</b>		<input checked="" type="checkbox"/>		■		■						70 – 90
<b>Manno White Fresh</b>		<input checked="" type="checkbox"/>							■	■		15 – 30
<b>Manno Red</b>	<input checked="" type="checkbox"/>			■		■						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 WHITE** in un piccolo volume di vino, aggiungere all’intera massa facendo seguire un accurato rimontaggio o agitazione. Durante il periodo di trattamento della durata di 4 - 10 settimane, si consiglia di effettuare nel corso del primo mese un rimontaggio o agitazione ogni 7 giorni, successivamente, ogni 10 gg.

**GRAFICO DELLE SENSAZIONI DEGUSTATIVE**



**CONFEZIONI**

Sacchetto	1 Kg
-----------	------

**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  
 Non contiene ALLERGENI e OGM.  
 Conforme Al regolamento CE 606/09 e al CODEX OIV 09