

MANNO RED

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

CARATTERISTICHE GENERALI

Hvin® Manno RED è un preparato di scorze di lievito specifico per l’affinamento dei vini rossi. E’ costituito da complessi polisaccaridici ad alto peso molecolare ottenuti 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, oltre che ad un’equilibrata quantità di tannino da buccia d’uva. L’esclusivo sistema di lisi esercita una parziale destrutturazione della parete cellulare del lievito e il prodotto che ne deriva è costituito prevalentemente da parete cellulare, polisaccaridi complessi liberi, colloidali glucidici e una buona quantità di mannoproteine pure. Questi polisaccaridi complessi favoriscono, nel corso dell’affinamento dei vini rossi, la riduzione dell’astringenza e la protezione dell’intensità colorante. Tutti i componenti di **Hvin® Manno RED** hanno il compito di arricchire, in modo del tutto naturale, la frazione colloidale dei vini incrementando, così, le sensazioni gustative ed olfattive, migliorando la struttura, la morbidezza, la complessità, la persistenza aromatica e assicurando, al contempo, una maggiore stabilità e protezione del vino nel tempo.

L’interazione dei polisaccaridi di **Hvin® Manno RED** con i polifenoli del vino conduce alla formazione di complessi antociani-polisaccaridi e antociani-tannini-polisaccaridi che risultano essere più stabili nel tempo e meno sensibili all’effetto decolorante esercitato dalla SO₂. Questi complessi risultano meno astringenti dei polimeri polifenolici di origine, di conseguenza, i vini risultano migliori alla degustazione.

I polisaccaridi e i tannini rilasciati da **Hvin® Manno RED**, nel corso dell’affinamento, contribuiscono a migliorare il naturale decorso del vino rosso verso la stabilizzazione tartarica e proteica.

APPLICAZIONI

Hvin® Manno RED viene utilizzato con successo per l’affinamento di tutti i tipi di vino rosso, in particolare, per il trattamento di vini rossi giovani e rossi che, a causa della scarsa maturità fenolica, presentano un contenuto polifenolico insufficiente ad assicurare nel vino un’adeguata e piacevole struttura.

In tali casi, l’impiego di **Hvin® Manno RED** compensa la carenza strutturale, migliora la morbidezza, incrementa la complessità e la persistenza aromatica proteggendo il colore.

Hvin® Manno RED costituisce una 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.

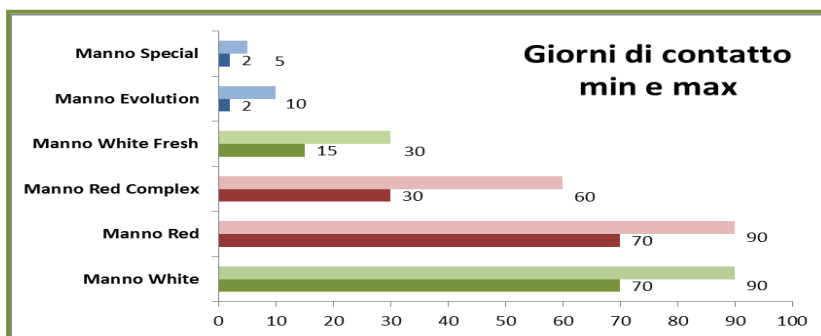
I tempi di lavoro sempre più veloci, i volumi dei serbatoi spesso insufficienti, l’attenzione sull’incidenza finanziaria per i lunghi tempi di sosta dei vini in cantina, il potenziale rischio di alterazioni biologiche e la comparsa di odori sgradevoli, spingono talvolta a velocizzare le lavorazioni di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

DOSAGGIO

Vini Rossi	g/hL 15-40
------------	------------

SPECIFICITÀ D’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		
Manno White		<input checked="" type="checkbox"/>										70 – 90
Manno White Fresh		<input checked="" type="checkbox"/>										15 – 30
Manno Red	<input checked="" type="checkbox"/>											70 – 90
Manno Red Complex	<input checked="" type="checkbox"/>											30 – 60
Manno Special	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>										2 – 5
Manno Evolution	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>										2 – 10

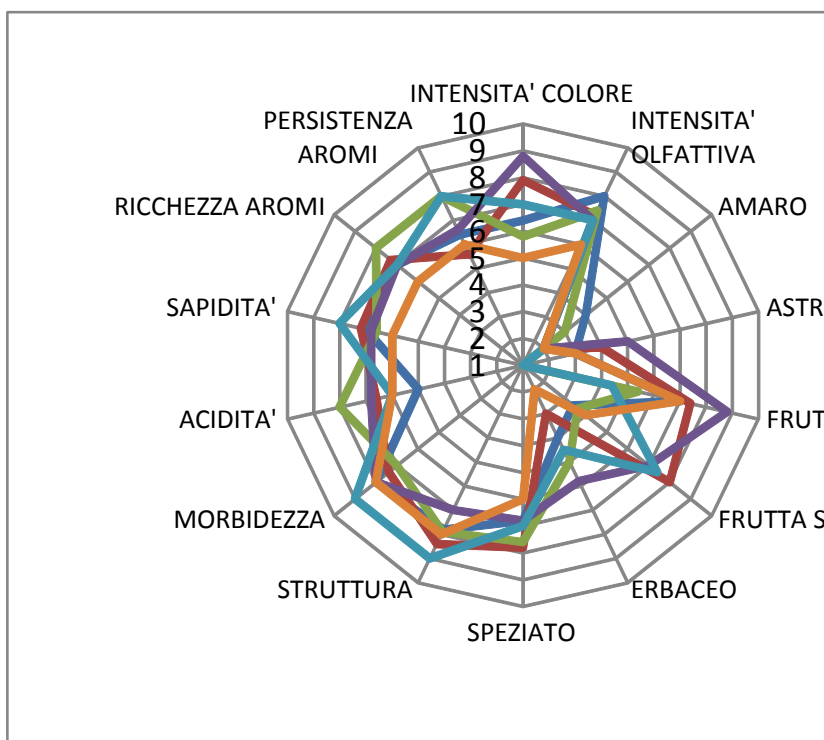


MODALITÀ D’USO

Pre-disperdere la quantità prevista di **Hvin® Manno RED** 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 un rimontaggio o agitazione ogni 7 giorni, nel corso del primo mese e, successivamente, ogni 10 gg.

GRAFICO DELLE SENSAZIONI DEGUSTATIVE



CONFEZIONI

Sacchetto PE/AL	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