



# MANNOZYM®

POOL ENZIMATIC CU BETA-GLUCANAZĂ CU ACȚIUNE LIZOGENĂ PENTRU LIMPEZIREA ȘI FILTRAREA VINULUI

## COMPOZIȚIE



Enzima beta-glucanasică.

## CARACTERISTICI



MANNOZYM® este un compus enzimatic beta-glucanază. Produsul descompune glucanii din vinurile obținute din strugurii afectați de Botrytis, permițându-le astfel să fie limpeziți și/sau filtrați ulterior. Cea mai interesantă caracteristică a acestui compus enzimatic este acțiunea sa lizogenică asupra celulei de drojdie; eliberează substanțe de drojdie în vin și crește conținutul de manno-proteine.

## UTILIZARE



MANNOZYM® poate fi utilizat pentru tratarea vinurilor din struguri afectați de botrytis deoarece, prin distrugerea glucanilor, permite limpezirea și filtrarea ulterioară a produsului.

Cea mai interesantă aplicație a MANNOZYM® implică acțiunea sa asupra pereților celulei drojdiei. MANNOZYM® exercită o puternică acțiune lizogenică, capabilă să mărească prezența în vin a constituenților celulari ai drojdiei, în special a manoproteinelor; aceste macromolecule dau "finețe" senzorială vinului și exercită o acțiune puternică de stabilizare asupra proteinelor și bitartratului de potasiu.

Utilizarea MANNOZYM® poate integra și face tehnica tradițională "bâtonage" mai eficientă în timpul procesului de rafinare "sur lie"; prin urmare, MANNOZYM® trebuie utilizat în vinurile tinere care sunt încă bogate în sedimente de drojdii fine.

Rezultate organoleptice interesante au fost atinse prin adăugarea de MANNOZYM® și L.P.A.® (drojdie în pastă) în vin în timpul învechirii. În timpul degustării, vinurile tratate au evidențiat un volum mai mare în gură și o complexitate plăcută la miros în comparație cu vinul netratat și cu vinul cu derivate de drojdie uscată.

**Atunci când se utilizează MANNOZYM® , respectați normele legale în vigoare.**



# MANNOZYM®

POOL ENZIMATIC CU BETA-GLUCANAZĂ CU ACȚIUNE LIZOGENĂ PENTRU LIMPEZIREA ȘI FILTRAREA VINULUI



## MOD DE UTILIZARE

Cele mai bune rezultate folosind MANNOZYM® sunt obținute în timpul primului proces de decantare pentru vinurile care sunt încă tulbure datorită prezenței sedimentelor fine de drojdii. Pentru a utiliza MANNOZYM® în cel mai bun mod, vă rugăm să consultați procedurile oficiale elaborate de Enologica Vason.

MANNOZYM® este un compus gata de utilizare; se dizolvă cu o cantitate mică de vin, apoi se adaugă la produsul care urmează a fi tratat; se amestecă bine; se amestecă periodic pentru a omogeniza sedimentele fine de drojdii în vin. Acțiunea enzimei în vin durează 40-60 de zile; apoi se reduce treptat pentru a se auto consuma în cele din urmă.

În timpul activității enzimei, evitați procesele de limpezire (în special tratamentele cu bentonită și tanin). Ca toți compușii enzimatici, activitatea MANNOZYM® este încetinită de temperaturi scăzute (aproximativ înjumătățită cu fiecare reducere de 10°C); doza trebuie crescută proporțional atunci când este utilizată în vinurile depozitate la temperaturi scăzute.



## DOZARE

De la 0,5 la 4 g/hL în funcție de timpul de acțiune și de temperatura de depozitare a vinului.



## AMBALAJ

sticle de 500 g.



## PĂSTRARE

A se păstra într-un loc răcoros și uscat; în aceste condiții, activitatea produsului nu se modifică semnificativ chiar și după un an de depozitare.

Închideți bine pachetele deschise.



## PERICOL

Conform normelor europene în vigoare, produsul este clasificat drept: periculos (vezi MSDS)