

## **MANNOPRED**

---

### **UNA SOLUCIÓN SENCILLA PARA LA ESTABILIZACIÓN DE VINOS**

#### **PROPIEDADES**

MANNOPRED es una manoproteína producida a partir de paredes de levaduras seleccionadas (Cepa *Saccharomyces cerevisiae*).

MANNOPRED interviene en:

- la estabilización de los compuestos aromáticos presentes en el vino,
- la estabilización de los vinos frente a las precipitaciones tártricas y protéicas,
- la mejora de la estabilidad del color en el tiempo gracias a la combinación con polifenoles,
- la reducción de la sensación de acidez y astringencia.

#### **MODO DE EMPLEO**

MANNOPRED debe utilizarse controlando lo siguiente:

- la turbidez del vino tratado,
- el índice de colmatación y la selección de los medios filtrantes, así como las condiciones de filtración.

MANNOPRED debe diluirse a una temperatura de 20 a 30 °C en una cantidad 10 veces superior a su peso de agua, añadirla al vino y homogeneizar adecuadamente.

- Para vinos filtrados:

MANNOPRED debe añadirse tras la prefiltración justo antes de la filtración final.

Lo ideal es de 24 a 48 horas antes de la última filtración. MANNOPRED no aumenta el índice de colmatación de los vinos que hayan sido preparados adecuadamente.

- Para vinos no filtrados:

MANNOPRED debe añadirse de 24 a 48 horas antes del embotellado. Una vez añadida, se puede sulfitar el vino y embotellarlo. Es uno de los últimos tratamientos antes del embotellado.

#### **DOSIS DE EMPLEO**

5 a 40 g/hl según los ensayos precedentes.

#### **CONSERVACION**

Conservar en un lugar fresco, seco y protegido frente a contaminantes, productos químicos susceptibles de desprender fuertes olores.

#### **ENVASADO**

Envoltorios polialu de 500 g.

**CONFORME AL CODEX ENOLOGICO INTERNACIONAL**