

# Mannotanin



## PROPIEDADES:

En vendimias precedidas de veranos con fuertes calores y precipitaciones bajas generalmente solemos encontrarnos con uvas de altas graduaciones pero sin una maduración fenólica óptima. Debido a esta maduración obtenemos taninos "cortos" que son muy astringentes, aportando sensación de sequedad y aspereza en boca además de sabor amargo. Será la polimerización quién lo suaviza gracias a los taninos de cadenas más largas dotando al vino de color, cuerpo y estructura sin hacerlo astringente, áspero o amargo.

El enólogo efectuando una única adición de MANNOTANIN puede realizar las siguientes funciones:

- Proteger la materia colorante y dotar de estructura.
- Eliminación de taninos astringentes.
- Incrementa la resistencia a la oxidación del vino.
- Crea volumen en los vinos que carecen de él.
- Mejora en la estabilización del vino tratado.

El tratamiento de taninos astringentes y poco armoniosos puede ser solucionado con aplicación de este nuevo producto.

Para facilitar el uso del producto, y su mejor interacción con el vino a tratar, MANNOTANIN ha sido formulado en líquido posibilitando de esta manera su adicción directa al vino.

## DOSIS:

Las dosis pueden variar dependiendo del vino a tratar, siendo recomendado realizar pruebas previamente.

Dosis: 20-30 ml. /Hl.

## COMPOSICION:

Su composición a base de taninos de alta calidad y de mano proteínas consigue un efecto altamente satisfactorio para el tratamiento de vinos de difícil estabilidad cromática así como ayuda a potenciar su perfil sensorial.

## MODO DE EMPLEO:

Para la mejor eficacia del producto la dosis estipulada será utilizada después de la fermentación alcohólica justo antes del comienzo de la fermentación maloláctica y durante un remontado. En caso de utilización de bacterias realizar el uso de MANNOTANIN antes de la aportación de las mismas.

Agitar bien antes, usar y enjuagar con vino la garrafa para su dosificación completa

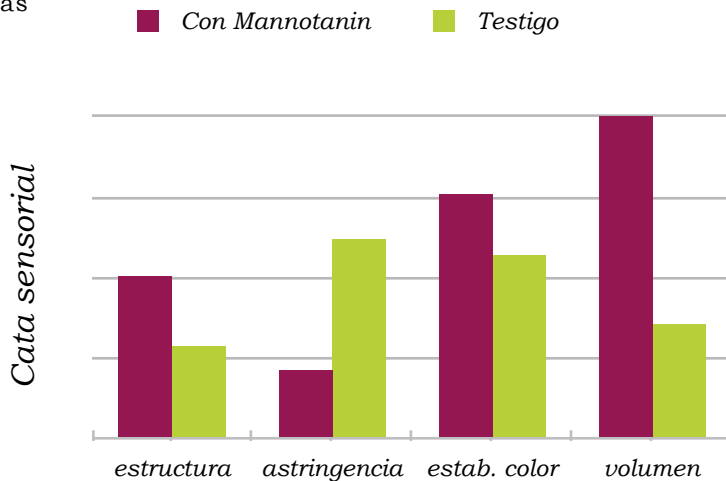
## CONSERVACIÓN:

Debido a su elaboración natural sin ningún tipo de conservantes usar preferentemente antes de 1 mes desde su entrega.

Almacenar en un local seco y alejado de los malos olores a temperatura fría.

## ENVASE:

Garrafa de 1 L y 10 L



"Debido a la variabilidad del producto natural a tratar y a la diversidad de los tratamientos asociados, las indicaciones mencionadas en nuestras fichas técnicas no pueden tener jurídicamente carácter obligatorio.- Edición 01/08/15-