

NOMBRE: MANNOPRIME

COMPOSICIÓN: Levadura seca inactiva (*Saccharomyces cerevisiae*) producida usando una cepa seleccionada y desecada por atomizador. Mannoprime destaca por su alto contenido en polisacáridos moleculares, como glucanos y manano-oligosacáridos

REQUISITOS LEGALES:

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (UE) 2019/934.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

Polvo solido homogéneo de color amarillo a marrón claro.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS /MICROBIOLÓGICAS:

Humedad: > 8%
Plomo: < 2 mg./Kg.
Mercurio: < 1 mg./Kg.
Arsénico: < 3 mg./Kg.
Cadmio: < 1 mg./Kg.
Microbiológicos:
Levaduras revivificables: > 10 a la 10 UFC/gr.
Levaduras especie distin: < 10⁵ UFC /gr.
Mohos < 10000 UFC/ gr.
Bacterias lácticas < 10⁵ UFC/gr.
Bacterias acéticas < 10000 UFC/gr.
Salmonelas: Ausencia
Escherichia coli Ausencia
Estafilococos Ausencia
Coliformes: < 1000 UFC/gr.

USO PREVISTO:

Para uso enológico. Aporta densidad, sensación untuosa y cuerpo en los vinos tratados, transformando vinos astringentes en vinos de suave entrada en boca y con volumen

NO OGM: No contiene/no producido de organismo genéticamente modificado según Reglamento (EC) Nº 1829/2003 y Nº 1830/2003

INFORMACIÓN ALERGENOS: Reglamento (EC) Nº 1169/2011.

COMPONENTE	Como ingrediente	No como ingrediente pero si en la misma línea de envasado	No como ingrediente pero presente en el mismo sitio productivo
Cereales conteniendo Gluten principalmente harina, trigo, centeno, avena, cebada y sus derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustáceos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Huevos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cacahuets y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nueces y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Altramuz y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moluscos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo y y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anhidrido sulfuroso (E220) y Sulfitos (E221- E228) en concentraciones > 10 mg/Kg SO ₂	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Propiedades:

Mannoprime es la fracción de la pared celular de levadura obtenida de la especie *S. cerevisiae*. Aporta densidad, sensación untuosa y cuerpo en los vinos tratados, transformando vinos astringentes en vinos de suave entrada en boca y con volumen. Gracias a su proceso de fabricación no aporta ningún tipo de olor ni sabor adicional al vino. Debido a sus características químicas mejora la estabilidad tartárica, impidiendo la cristalización de las sales de ácido tartárico así como mejorando la estabilidad proteica.

Dosis:

Vinos tintos y blancos: 10-40 g/Hl.

Modo de empleo:

Disolver Mannoprime en 10 veces su peso en vino o agua a temperatura suave para impedir la creación de grumos durante su disolución, añadir al depósito comprobando previamente una eficaz mezcla.

CONDICIONES:

Almacenamiento y conservación: Conservar en lugar fresco y seco a temperaturas inferiores a 25º

Transporte: No sometido a normativa de transporte.

PLAZO MINIMO CONSUMO PREFERENTE:

2 años

TRAZABILIDAD:

En el envase

Primera Línea: Lote de trazabilidad

Segunda Línea: Consumo preferente

TIPO ENVASE:

Bolsas de 1 Kg.

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.-