

Fecha:15/09/22 Rev:03

**NOMBRE: MANNOTANIN**

**COMPOSICIÓN: TANINOS DE ALTA CALIDAD Y MANOPROTEÍNAS.**

**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:**

Aspecto: líquido.

Color: marrón oscuro.

**ANÁLISIS QUÍMICO/MICROBIOLÓGICO:**

Cenizas: < 4%

Arsénico: < 1 mg./Kg.

Hierro: < 50 ppm

Plomo: < 5 mg./Kg.

Mercurio: < 0.15 mg./Kg.

Cadmio: < 0.5 mg./Kg.

**USO PREVISTO:** 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.

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

INFORMACIÓN ALERGENOS: Reglamento (EC) N° 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 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"/>

<b>Cacahuets y productos derivados</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Soja y productos derivados</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Leche y productos derivados</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Nueces y productos derivados</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Apio y productos derivados</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mostaza y productos derivados</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Altramuz y productos derivados</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Moluscos y productos derivados</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sésamo y y productos derivados</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Anhidrido sulfuroso (E220) y Sulfitos (E221- E228) en concentraciones &gt; 10 mg/Kg SO2</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Propiedades:** 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.

**Dosis:** Las dosis pueden variar dependiendo del vino a tratar, siendo recomendado realizar pruebas previamente.  
Dosis: 20-30 ml. /HI.

**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

**CONDICIONES:**

Almacenamiento y 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. Transporte: No sometido a normativa de transporte.

**PLAZO MINIMO CONSUMO PREFERENTE: 1 mes desde su entrega.**

**TRAZABILIDAD:**

En un costado del envase  
Primera Línea (Año de producción): cifras referente a lote y día de producción  
Segunda Línea: fecha consumo preferente

**TIPO ENVASE:**

Botella 1 Kg.  
Bidón 10Kg.