

gama mannobalance



Sinergia de Taninos polimerizados con manano-oligosacáridos de levadura enológica

enriquecen, aportan densidad, sensación untuosa y cuerpo en los vinos tratados transforman vinos astringentes, desequilibrados u oxidados en vinos de suave entrada en boca, con volumen y estructura listos para consumir.

Determinación sensorial y cambio climático

Debido al **cambio climático** en el que nos encontramos, se está produciendo una tendencia que indica un claro desfase entre la maduración de la uva y el contenido en azúcares. La **uva alcanza el grado alcohólico adecuado cuando todavía no se ha alcanzado la máxima intensidad aromática y los taninos todavía son verdes**. Este desfase supone un reto para los elaboradores ya que el consumidor prefiere vinos de aroma intenso, taninos maduros y menor grado alcohólico.

Durante la fermentación, el enólogo puede solventar el obstáculo efectuando una **adición de taninos exógenos, levaduras enológicas adecuadas así como nutrientes especializados** pero también podemos encontrarnos con **vinos ya elaborados** donde necesitamos aportar soluciones para conseguir **unos vinos más acordes a lo demandado por el mercado**.

¿Quieres ver una presentación de la influencia del cambio climático en la elaboración de los vinos tintos y nuestras soluciones?



Enriquece y mejora tus vinos

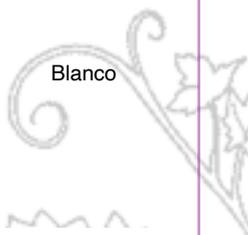
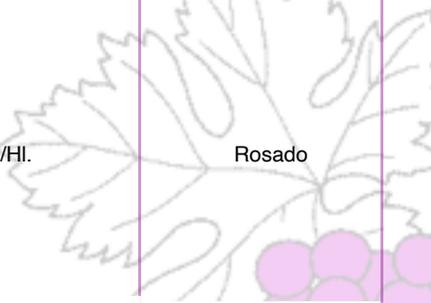
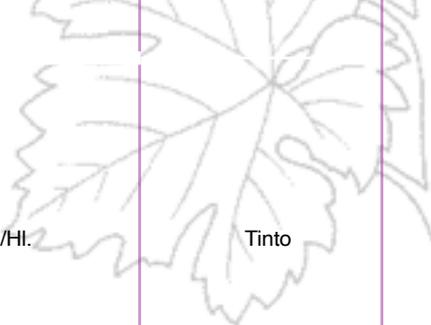
Entre las muchas propiedades de los polisacáridos derivados de la levadura se encuentra, por un lado, la alta capacidad de adsorción hacia las moléculas enmascarantes del aroma y, por otro, el aumento de macromoléculas y oligopéptidos capaces de proteger los vinos de la oxidación, que gracias a su combinación con compuestos aromáticos logran hacerlos más persistentes tanto en cata como en guarda.

Gon-cruz siempre ha estado atento a la búsqueda de soluciones y en la mejora de los perfiles requeridos por los clientes de todo el mundo.

Nuestro departamento de I+D ha desarrollado la gama innovadora de productos MANNOBALANCE para potenciar el trabajo realizado por el enólogo antes del embotellado.

Nuestra **selección especial de taninos junto a la combinación con manano-oligosacáridos derivados de levadura enológica ha creado una herramienta valiosa para aumentar el potencial de refinamiento y mejora de los perfiles aromáticos**. Cada uno de ellos destaca por su capacidad para **potenciar el perfil aromático mejorando la percepción en volumen y equilibrio gustativo de cada tipo de vino**. Todos tienen en común la excelencia y la garantía del resultado final.

gama mannobalance

| Producto | composición | dosis | vino |
|---|--|--|--|
| <p>mannobalance blanc</p> <p>Refresca y mejora la estructura de los vinos blancos jóvenes aportando características de vinos criados en madera a dosis más altas.</p> | <p>Selección de taninos de roble francés junto a manano-oligosacáridos derivados de levadura enológica.</p> | <p>Frescura aromática: 5-10 g./HL. Estructura crianza: 10-20 g/HL.</p> | <p>Blanco</p>  |
| <p>mannobalance rose</p> <p>Protege el color y exalta la frescura de los vinos rosados otorgando un paladar mas goloso y suave al vino tratado.</p> | <p>Formulación de taninos proantocianidicos y taninos condensados junto a manano-oligosacáridos derivados de levadura enológica.</p> | <p>10-20 gr. /HL.</p> | <p>Rosado</p>  |
| <p>mannobalance structure</p> <p>Aporta suavidad en boca eliminando taninos astringentes. Incrementa la resistencia a la oxidación del vino. Especial para vinos tintos jóvenes.</p> | <p>Taninos proantocianidinicos y una combinación de taninos de alta calidad junto a manano-oligosacáridos derivados de levadura enológica.</p> | <p>5-10 gr. /HL.</p> | <p>Tinto joven</p>  |
| <p>mannobalance plus</p> <p>Consigue dulzura y volumen en el vino sin interferir en la parte olfativa. Permite obtener vinos más suaves, dulces, con sensaciones aterciopeladas y envolventes.</p> | <p>Formulación de taninos tostados de origen francés junto a manano-oligosacáridos derivados de levadura enológica.</p> | <p>10-20 gr. /HL.</p> | <p>Tinto</p>  |

Investigación + Desarrollo + Innovación, (I+D+I)

Gon-cruz ha realizado una intensa labor de investigación para la confección y desarrollo de estos productos así como un periodo de pruebas con profesionales independientes de la enología para poder certificar que todas las propiedades atribuidas a este producto son de plena confianza.



gon-cruz

PRODUCTOS
ENOLÓGICOS
E INDUSTRIALES

Distribuido por:

