

NOMBRE: MANNOPRIME BLANC

COMPOSICIÓN: es una manoproteína obtenida de un cultivo puro de la especie *S. cerevisiae*, para su aplicación directa al vino.

REQUISITOS LEGALES:

Apta 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: polvo.

Color: beige claro.

ANÁLISIS QUÍMICO/MICROBIOLÓGICO:

| | |
|-------------------------|--------------------------|
| Cenizas: | 8% máx. |
| Metales pesados: | < 30 mg./Kg. |
| Plomo: | < 5 mg./Kg. |
| Mercurio: | < 0.15 mg./Kg. |
| Arsénico: | < 1 mg./Kg. |
| Cadmio: | < 0.5 mg./Kg. |
| Nitrógeno total: | 5-75 gr./Kg. |

Microbiológicos:

| | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| Flora mesófila aerobia total: | < 10000/ 1 gr. |
| Coliformes: | < 10 Ufc/ 1 gr. |
| Staphylococcus aureus | Ausencia |
| Salmonelas | Ausencia |
| Escherichia coli | Ausencia |
| Bacterias lácticas | < 10⁴ UFC /gr. |
| Mohos | < 50 UFC /gr. |
| Levaduras | < 10000 UFC/ gr. |

USO PREVISTO: Especialmente indicado para el tratamiento de vinos terminados astringentes o muy astringentes logrando revertirlos en vinos suaves y aterciopelados.

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"/> |
| 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 SO2 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Propiedades: *Mannoprime blanc* es una manoproteína obtenida de un cultivo puro de la especie *S. cerevisiae*, para su aplicación directa al vino.

Dosis: Para un desarrollo idóneo de las características buscadas, la dosificación deberá realizarse:
2-10 g/hl

Modo de empleo: Su aplicación tanto para vinos blancos es muy sencilla, basta con añadirlo al vino a tratar teniendo en cuenta realizar su aportación 24 horas antes del embotellado.

En el caso de realizar microfiltración del vino será necesario realizar la aplicación de Mannoprime blanc 24 h antes de la misma.

Disolver Mannoprime blanc 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 mezcla eficaz.

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: 3 años.

TRAZABILIDAD: En el envase

Primera Línea: Lote de trazabilidad

Segunda Línea: Consumo preferente

TIPO ENVASE:

Paquete de 1 Kg.