

Fecha: 15/01/22 Rev.:03

NOMBRE: MANNOPRIME PURE

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) 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 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 pure* 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:
Vino tinto: 5-15 g/hl
Vino blanco: 2-10 g/hl

Modo de empleo: Su aplicación tanto para vinos tintos como 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 24 h antes de la misma.

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 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.