

Manno´Gom®

Formulação em pó de polissacarídeos vegetais e de extrato parietal de levedura (manoproteínas) rico em peptídeo sávido. Participa na estabilização coloidal.

DATA:	04/01/2023
REVISÃO:	GD/04-01-2023



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



Formulação: associação de polissacarídeos vegetais e de extrato parietal de levedura, rico em peptídeo sávido.

Vantagens enológicas: formulação em pó instantaneamente solúvel, MANNO´GOM® preserva a limpidez do vinho e contribui para a estabilidade coloidal (tartárica e matéria corante), dos vinhos tintos, brancos e rosés.

A sua formulação específica, envolve os taninos, aportando redondez, doçura e persistência em boca, permitindo ao enólogo, encontrar o melhor equilíbrio gustativo, para o seu vinho. A sua ação é imediata.

Não aumenta o índice de colmatagem dos vinhos bem preparados (IC<50). MANNO´GOM®, pode adicionar-se durante todo o estágio, até ao engarrafamento.

(Conforme Codex Enológico da OIV e Regulamento (UE) nr. 2019/934.



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA: 5 a 40 g/hl.

(As doses mencionadas, são meramente informativas. É aconselhável efetuar ensaios prévios, para validar a dose ideal de tratamento para cada vinho).

MODO DE APLICAÇÃO:

Dissolver em 5 a 10 vezes o seu volume de água ou vinho e incorporar durante uma remontagem, para assegurar uma distribuição homogénea. Se o vinho está carregado (IC>50), recomenda-se adicionar MANNO´GOM®, antes da pré-filtração para o engarrafamento.

ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e cor	Micro granulado bege claro
Humidade	<8%
Cinzas	<8%
Azoto total	<50 g/kg

MICROBIOLÓGICAS	
<i>Escherichia Coli</i>	Ausência / 25 g
<i>Salmonelas</i>	Ausência / 25 g

LIMITES	
Chumbo	<5 mg/kg
Arsénio	<3 mg/ kg
Mercúrio	<1 mg/ kg
Cádmio	<1 mg/kg

Manno´Gom®



RESULTADOS EXPERIMENTAIS

1) EFEITO DE MANNO´GOM® NA FILTRABILIDADE

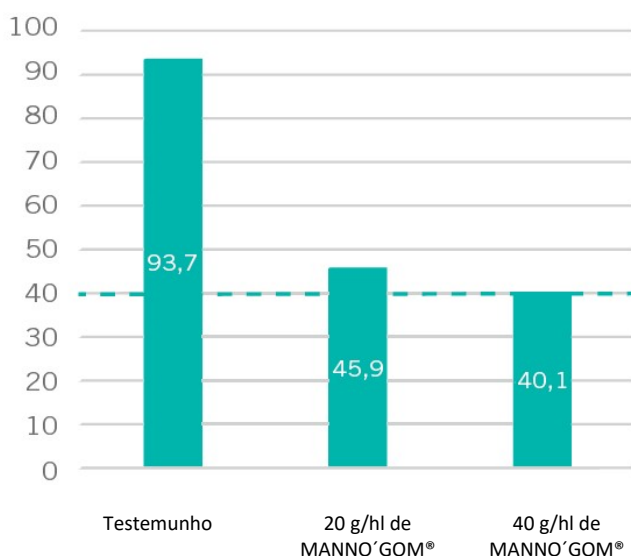
Estabilidade tartárica e filtrabilidade do vinho, após tratamento com MANNO´GOM® a 20 g/hl e 40 g/hl

Sauvignon Blanc, 2021

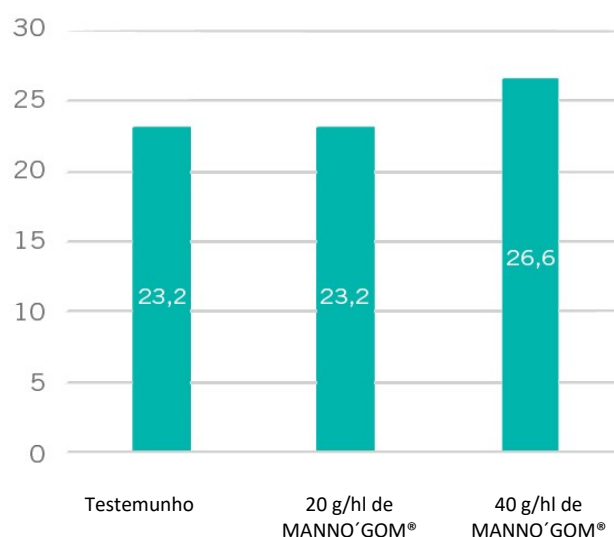
Assemblage Cabernet Sauvignon Merlot, 2020

Os testes de estabilidade tartárica são realizados com um CheckStab

Estabilidade tartárica (perda de condutividade em μS)



Filtrabilidade (Índice de colmatagem)



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagens de 1 kg (caixa de 10 kg).

Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, apropriado, seco e inodoro. Respeitar a data de validade inscrita na embalagem. Utilizar rapidamente após abertura.

LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto;

Em conformidade com o Regulamento (UE) nr.2019/934, de 12/03/2019, no que se refere às categorias de produtos vinícolas, práticas enológicas e restrições que lhes são aplicáveis;

Manno´Gom®

Em conformidade com o Regulamento (CE) nr.491/2009, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única») e cujas modalidades de aplicação são fixadas pelo Regulamento (CE) nr. 2019/934 para o mercado vinícola;

Em conformidade com as normas e recomendações do *Codex Alimentarius* e as regras de higiene e regras do Estado Francês ao nível alimentar tanto como aditivo (Regulamento EU 231/2012), como auxiliar agroalimentar;

Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) nr. 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) nr.1830/2003;

Alergénios, de acordo com o Regulamento (UE) nr. 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios: não contém;

Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas.