



Manno´Sense®

Manoproteínas específicas de paredes de leveduras *Saccharomyces Cerevisiae*, ricas em peptídeos sápidos. Participa na estabilização coloidal.

DATA:	22/06/2022
REVISÃO:	GD/22-06-2022



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



FORMULAÇÃO: solução de manoproteínas puras específicas de paredes de leveduras *Saccharomyces Cerevisiae*, ricas em peptídeos sápidos. Contém sulfitos (E220).

VANTAGENS ENOLÓGICAS: MANNO´SENSE® é obtida a partir de manoproteínas altamente purificadas e especialmente selecionadas, para melhorar a estabilidade coloidal, (participação na estabilização tartárica). As manoproteínas, libertadas durante a autólise das leveduras, desempenham um papel crucial na perceção da sucrosidade dos vinhos secos. Em forma líquida e de ação instantânea, MANNO´SENSE® respeita a frescura e o frutado do vinho.

MANNO´SENSE® é uma solução natural que melhora as qualidades organoléticas dos vinhos brancos, rosés e tintos:

- Participa na estabilização tartárica dos vinhos;
- Melhora a sensação de redondez;
- Aporta equilíbrio e frescura em boca;
- Melhora a persistência aromática;
- Aumenta pouco o índice de colmatagem ou o CFLA (Critério de Filtração Lamothe-Abiet)

(Conforme Codex Enológico da OIV e Regulamento UE nr. 53/2011 (que modifica o Regulamento nr. 606/2009).



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA:

(As doses mencionadas são meramente indicativas; a dose ideal deverá ser determinada através de ensaio laboratorial ou mediante conselho de um enólogo).

- Vinhos brancos e rosés: 2,5 a 10 cl/hl
- Vinhos tintos: 5 a 15 cl/hl

MODO DE APLICAÇÃO:

Utilizar em vinhos pré-engarrafados (após colagem, trasfega, assemblage, estabilização proteica e da cor, pré-filtração). Incorporar diretamente no vinho a tratar, no mínimo, 24h antes do engarrafamento e efetuar uma boa homogeneização. Nenhum outro tratamento poderá ser realizado posteriormente, à exceção de ajustes em estabilizadores (SO₂, ácido ascórbico, goma arábica), durante o engarrafamento.

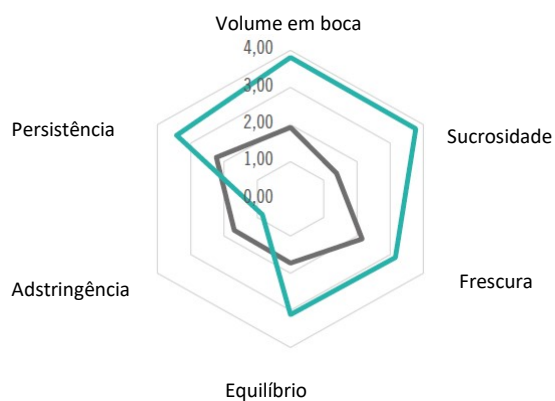
Manno´Sense®



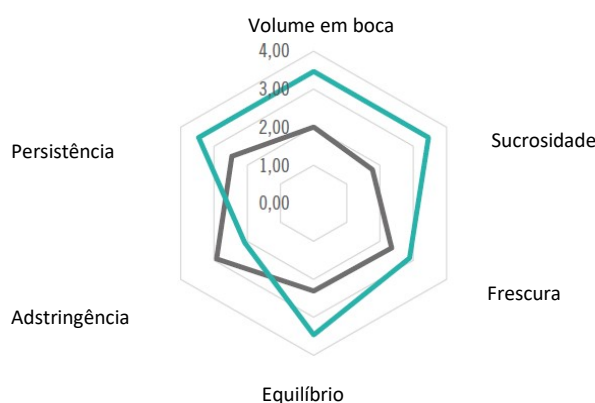
RESULTADOS EXPERIMENTAIS

Resultados de degustação de vinhos (15 provadores experientes) após tratamento com MANNO´SENSE® a 10 cl/hl antes do engarrafamento

Vinho branco de Gers (Colombrad), 2018



Médoc (Cabernet Sauvignon, Merlot), 2019



 MANNO´SENSE®

 Testemunho



ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e cor	Líquido acastanhado
Densidade	1080 g/l ± 10
Resíduo Seco	≥20%
Cinzas	<8%

QUÍMICAS	
SO ₂ (E220)	1,5 g/l ± 0,25
pH	3 ± 0,3
Manoproteínas	20%
Polissacarídeos	>600 g/kg

LIMITES	
Chumbo	<5 mg/kg
Mercúrio	<0,5 mg/kg
Arsénio	<3 mg/kg
Cádmio	<0,5 mg/kg

MICROBIOLÓGICAS	
Germes mesófilos aeróbios	<10 ⁴ UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausência/g
Coliformes	<10 UFC/g
<i>Escherichia Coli</i>	Ausência / 25 g
<i>Salmonelas</i>	Ausência / 25 g



Manno´Sense®



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

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. Embalagens de 1,1 kg (1l) (caixa de 5,5 kg) e 5,5 kg (5l) (caixa de 16,5 kg).



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, e suas modificações;

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: contém SO₂ (1,5 g/l ± 0,25);

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

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas.

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.