

# MANN BOUQUET B19

## OTTIMIZZAZIONE DELLA FERMENTAZIONE

Coadiuvante biologico per la fermentazione dei mosti bianchi e rosati.

### COMPOSIZIONE

Lieviti inattivi ricchi in glutazione ad elevato contenuto in mannoproteine solubili, tannini gallici e di acacia.

### CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere di colore marrone chiaro

**MANN BOUQUET B19** è un coadiuvante di fermentazione derivato da lieviti inattivi ricchi in glutazione ad alto contenuto in mannoproteine solubili in combinazione con una miscela di tannini gallici e di acacia. La sua formulazione è stata messa a punto allo scopo di conferire note floreali e di frutta bianca, e nel contempo svolgere un'azione antiossidante conferendo pienezza e dolcezza al palato.

I benefici che si possono trarre dall'impiego di MANN BOUQUET B19 durante la fermentazione di mosti bianchi e rosati sono:

Aroma

- 1) esaltazione delle note di frutta bianca (es. mela, pera) e floreali; per una migliore espressione aromatica si consiglia l'utilizzo in abbinata al lievito IOC RÉVÉLATION THIOLS per mosti bianchi, ed in abbinata a IOC FRESH ROSÉ per mosti rosati;
- 2) maggiore persistenza nel tempo di aromi freschi e fruttati in seguito all'interazione tra le mannoproteine e le sostanze aromatiche presenti nel vino.

Gusto

- 1) incremento di morbidezza e volume dovuto al rilascio di notevoli quantità di mannoproteine libere e polisaccaridi;
- 2) incremento di equilibrio e struttura gustativa.

Effetti

tecnologici 1) protezione della componente aromatica grazie all'azione delle mannoproteine che fungono da colloidali protettori;

2) effetto antiossidante dovuto alla presenza di glutazione e tannini gallici.

### APPLICAZIONI

- 1) produzione di vini bianchi e rosati caratterizzati da elevata pienezza e morbidezza gustativa;
- 2) produzione di vini bianchi e rosati dove si vogliono esaltare le note di frutta bianca e floreali;
- 3) protezione e stabilizzazione degli aromi grazie all'azione delle mannoproteine e del glutazione.

### DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

Mosti bianchi e rosati: 10-40 g/hL

Dose massima autorizzata dalla UE: 50 g/hL

Aggiungere **MANN BOUQUET B19** entro 48 ore dall' inoculo del lievito.

Disperdere 1:10 in acqua o mosto e aggiungere alla massa in rimontaggio, meglio se con tubo Venturi.

### CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 1 kg.

Confezione chiusa: conservare il prodotto in un luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra. Consumare rapidamente.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (CE) N. 606/2009