

MANN BOUQUET R16

OTTIMIZZAZIONE DELLA FERMENTAZIONE

Coadiuvante biologico per la fermentazione dei mosti rossi e rosati.

COMPOSIZIONE

Scorze di lievito ad elevato contenuto in mannoproteine solubili, tannini ellagici e di vinacciolo.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere di colore marrone chiaro

MANN BOUQUET R16 è un coadiuvante di fermentazione derivato da scorze di lievito ad alto contenuto in mannoproteine solubili in combinazione con una miscela di tannini condensati di vinacciolo ed ellagici. La sua formulazione è stata messa a punto allo scopo di proteggere il colore e favorire la condensazione antociani/tannini nel corso della macerazione delle uve rosse.

I benefici che si possono trarre dall'impiego di **MANN BOUQUET R16** durante la macerazione delle uve rosse sono:

Colore 1) protezione della sostanza colorante dall'ossidazione e dall'azione degli enzimi ossidasici grazie all'azione protettiva svolta dai tannini ellagici contenuti nel preparato;
2) stabilizzazione della sostanza colorante grazie all'apporto di tannini di vinacciolo e mannoproteine in grado di formare complessi colorati stabili.

Aroma 1) esaltazione delle note di frutta nera (es. ribes) e speziate; per una migliore espressione aromatica si consiglia l'utilizzo in abbinata al lievito IOC R9008 per mosti rossi, 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) attenuazione dell'astringenza in seguito alla formazione di complessi tannini-mannoproteine meno aggressivi al palato;
3) incremento di equilibrio e struttura gustativa.

Effetti tecnologici 1) protezione della componente aromatica grazie all'azione antiossidante esercitata dai tannini;
2) stabilizzazione del colore prima della fermentazione malolattica.

APPLICAZIONI

- 1) produzione di vini rossi e rosati caratterizzati da elevata pienezza e morbidezza gustativa;
- 2) produzione di vini rossi e rosati che devono conservare a lungo note olfattive fresche e giovani, e di colore intenso;
- 3) protezione e stabilizzazione del colore dei vini rossi e rosati.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

Mosti rossi e rosati: 10-40 g/hL

Dose massima autorizzata dalla UE: 80 g/hL

Aggiungere **MANN BOUQUET R16** 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