

OENO MANOPROTEIN

Estructura y estabilidad antes del embotellado.

INTERÉS ENOLÓGICO:

Mucho se conoce ahora sobre el juego que desarrollan los taninos en la estabilización de los antocianos, unidos a la acción del oxígeno y al efecto a nivel organoléptico recubierto de las moléculas coloidales, en especial modo aquellas de estructura polisacárida compleja, como ejemplo aquellas liberadas de las levaduras (manoproteínas). OENO MANOPROTEIN es un coadyuvante para el afinado de acción específica, da al enólogo los instrumentos más aptos para la obtención de vinos más corpóreos, equilibrados y estables en el tiempo.

APLICACIÓN:

OENO MANOPROTEIN es un preparado puesto a punto para hacer disponibles y resaltar las características de las manoproteínas de la levadura. Su formulación permite de hecho disponer en muy breve tiempo de la cantidad adecuada de polisacáridos de las levaduras capaces de incrementar la estabilidad, plenitud y complejidad del vino, evitando largos y a veces imprevisibles contactos con las lías al final de la fermentación alcohólica. Sus peculiares características lo hacen idóneo para su empleo con vinos blancos, rosados y tintos, tanto de elevada calidad como de consumo rápido. Considerando su solubilidad y su rapidez de actuación, OENO MANOPROTEIN encuentra su aplicación ideal un poco antes del embotellado, en el vino acabado, permitiendo optimizar la estabilización del vino y colmar en breve tiempo posibles carencias organolépticas.

OENO MANOPROTEIN puede ser empleado también durante todo el periodo de crianza, cuando no se disponga de tiempo suficiente, o en el caso de temperaturas bajas o ante la imposibilidad de efectuar removidos periódicos (bâtonnage).

Se recomienda el empleo de OENO MANOPROTEIN para:

- * Mejorar la estabilidad proteica y tartárica de los vinos.
- * Mejorar la estabilidad cromática, en los vinos tanto blancos como tintos.
- * Incrementar la sensación de plenitud, suavidad y complejidad de gusto.
- * Mejorar la estructura y la sapidez del vino.
- * Incrementar la persistencia y la complejidad aromática.
- * Regular e incrementar la cinética de la fermentación maloláctica.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO:

Emplearlo con dosis de 5 a 25 g/hl, dispersando el producto en poca agua o directamente en el vino, homogeneizando sucesivamente dentro de toda la masa. No es necesario efectuar removidos periódicos (bâtonnage). La adición puede ser efectuada desde el final de la fermentación alcohólica hasta las fases de preembotellado, en cualquier caso antes de la última filtración pre-membrana.

ENVASES:

Envases de 500 grs.