

MANNOFEEL®

Mannoprotéine spécifique de parois de levures *Saccharomyces cerevisiae* pour la stabilisation colloïdale du vin.
Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement CE n° 606/2009 et au Codex Alimentarius.

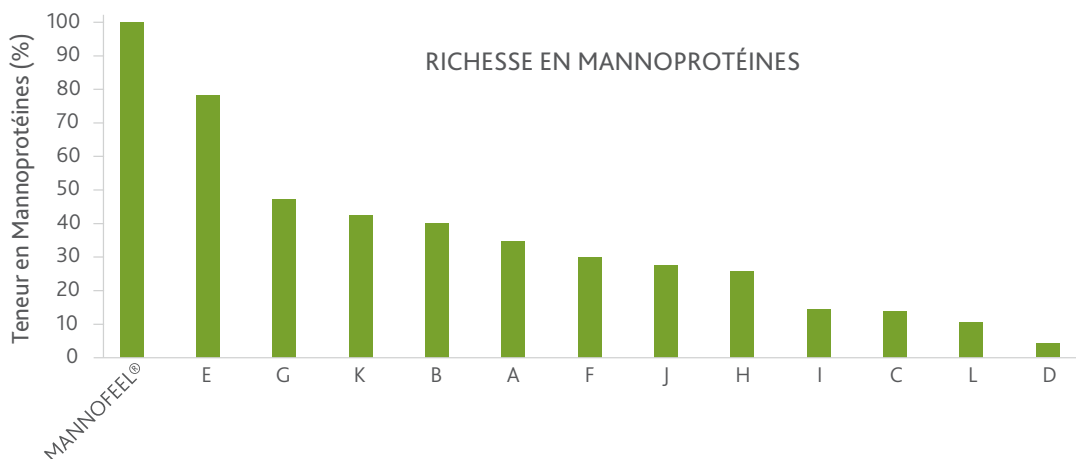
SPÉCIFICITÉS

MANNOFEEL® est issu de l'expertise LAFFORT® sur les mannoprotéines, leur identification, la compréhension de leur action et de leur production. Les mannoprotéines de **MANNOFEEL®** sont extraites de la paroi de la levure selon un procédé permettant d'obtenir un produit hautement purifié disposant de la plus forte teneur en mannoprotéines du marché.

- Constituant naturellement présent dans les vins.
- Participe à la stabilisation tartrique du vin.
- Participe à la stabilisation colloïdale du vin.
- Respecte la fraîcheur et le fruité du vin.
- Produit sous forme liquide, prêt à l'emploi, ayant une action immédiate sur le vin.
- Excellente filtrabilité ; **MANNOFEEL®** ne modifie pas la filtrabilité du vin.
- Peut s'employer en fin d'élevage et à la préparation des vins à la mise en bouteille.

RÉSULTATS SCIENTIFIQUES

Comparaison des teneurs en mannoprotéines dans différents produits d'application équivalente, standardisées par rapport au produit le plus concentré (100%).



CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect liquide
 Couleur marron foncé

Densité..... 1,08 kg/L
 Soluble dans l'eau (couleur marron foncé), insoluble dans l'éthanol

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Extrait sec..... 20% +/- 0,5 %

SO₂..... 1,5 g /L ± 0,3

Analyse sur produit sec :

Cendres < 8%

Azote total [5-75] g/kg

Polysaccharides eq. mannose > 600 g/kg

Métaux lourds (Pb) < 30 ppm

Flore mésophile aerobie < 10⁴ UFC/g

Staphylocoques abs./g

Coliformes < 10 UFC/g

Salmonelles abs./25g

E. coli abs./25g

Bactéries lactiques < 10⁴ UFC/g

Levures < 10² UFC/g

Moisissures < 50 UFC/g

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS CENOLOGIQUES

MANNOFEEL® est le dernier traitement avant la mise en bouteille (après assemblage, collage, préfiltration, etc.). Aucun traitement ne doit intervenir après application de **MANNOFEEL®** à l'exception du SO₂, de la gomme arabique et de l'acide ascorbique. Dans le cas des vins filtrés, il doit être positionné entre la filtration de préparation et la filtration de mise en bouteille, au minimum 48 heures avant la mise en bouteille. Une bonne maîtrise des conditions de filtration est nécessaire.

En effet, si **MANNOFEEL®** n'augmente pas l'indice de colmatage des vins bien préparés (IC<50), une filtration colmatante peut toutefois retenir des colloïdes et/ou du **MANNOFEEL®** et rendre le traitement partiellement ou totalement sans effet.

Dans le cas des vins non filtrés, le traitement intervient la veille de la mise en bouteille.

DOSE D'EMPLOI

Entre 25 - 150 mL/hL selon la matrice.

MISE EN ŒUVRE

- Homogénéiser la solution de **MANNOFEEL®**.
- Pour les vins tranquilles, l'incorporation se fera avant la dernière filtration à l'aide d'une pompe doseuse ou d'un OENODOSEUR sur des vins parfaitement collés et clarifiés. S'assurer d'une parfaite homogénéisation.
- Il est recommandé d'effectuer l'incorporation 48 heures minimum avant filtration.
- Pour les vins effervescents, l'incorporation se fera soit au tirage (risque de gerbage moindre) soit au dégorgement (dans ce cas prévoir de filtrer la solution de **MANNOFEEL®**) dans la liqueur d'expédition.

CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée dans des locaux tempérés non susceptibles de communiquer des odeurs.
- D.L.U.O. – emballage non entamé : 18 mois.
- Ne pas utiliser de produit provenant de bidons entamés.

CONDITIONNEMENT

Bidon de 1L

IMPORTANT: Dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de son contrôle, LAFFORT® ne saurait être tenu responsable en cas de non réussite du traitement et d'apparition de cristaux de sels de l'acide tartrique.



LAFFORT

l'œnologie par nature



CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél.: +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

