



A **MANNOLEES™** egy speciális mannoprotein koncentrátum (élesztősejtfal készítmény), mely **fehér-, rozé- és vörösboroknál** egyaránt alkalmazható.

Napjainkban a fogyasztói igényeknek az illatos, telt és kerek borok felelnek meg. Az édes ízérzet, a kerekesség, a struktúra, valamint vörösboroknál a bársonyosság közti egyensúly kialakítása a kiemelkedő borok készítésének kulcsa.

Az élesztő jelentős szerepet játszik az előzőekben részletezett egyensúly kialakításában. Az alkoholos erjedés anyagcseretermékeinek és a sepröntartási technológia pozitív hatásain túl, sejtfalának mannoprotein alkotóival a borok édes/telt ízérzetére és stabilitására is befolyással van.



Hatása a borokra

- Hozzájárul a borok **teltség, kerekesség** érzetéhez.
- Javítja az **érezékszervi összbenyomást**.
- Tanningazdag borokban **javítja a tanninok finomságát, bársonyosságát**.
- A **tanninokat védőkolloidként** veszik körül, így járulva hozzá a **színstabilizációhoz, az édes-bársonyos tanninérzet** kialakításához.
- **Csökken a tanninagresszivitás, a húzóosság.**
- **Stabilizálja a vörösborok tanninait.**
- Hozzájárul a **fehérje- és borkőstabilitáshoz**.

Alkalmazás

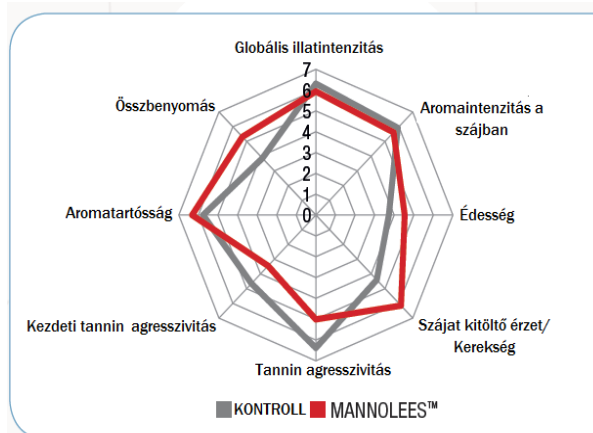
A **MANNOLEES™** a borkészítési technológia minden időpontjában használható, azonban a palackozást megelőző szűrés előtt legalább 24 órával be kell keverni a borba. A termék kiváló oldhatósága lehetővé teszi, hogy laboratóriumi próbával az adott borhoz szükséges pontos dózis meghatározásra kerüljön.

Cél	Fehérbor (g/hl)	Vörösbor (g/hl)
Szájat kitöltő kerekesség (mouthfeel) javítása	5-10	5-20
Durva savérzet finomítása/tanninagresszivitás csökkentése	5-20	10-30

- Az ajánlott dózis 5-30 g/hl a kezelendő bortól függően. Fehérboroknál az 5 g/hl kezelési koncentráció már jelentős változást eredményez.

- Az optimális adagolási dózis a bor összetételétől, struktúrájától függ, ezért a laborpróbánál ajánlott a maximális dózistól csökkenő dózissal sorozatot beállítani, így megállapítani a megfelelő koncentrációt.
- Keverje el 10 x-es mennyiségű vízben vagy borban.
- Legkésőbb 24 h-val a palackozást megelőző szűrés előtt keverje a borhoz, hogy az anyag maradéktalanul be tudjon oldódni.

A **MANNOLEES™** 100 %-ban oldható.



1. Ábra: A MannoLees™ hatása egy Syrah-Cabernet borra

A **MANNOLEES™** (10 g/hl) hatása egy 2012-es D-Ny-francia Syrah-Cabernet házasításra. 10 bíráló átlagpontszámai.

A **MANNOLEES™** javítja a bor minőségét az agresszív tanninérzet csökkentésével, az édes érzet, teltség, kerekesség növelésével (1. ábra).

Csomagolás és tárolás

- A **MANNOLEES™** csomagmérete 500 g, nem vákuumozott társított fóliás csomagolásban.
- Bontatlan, zárt eredeti csomagolásban, száraz, hűvös, szagmentes helyen tárolva minőségét a gyártás időpontjától 2 évig megőrzi.