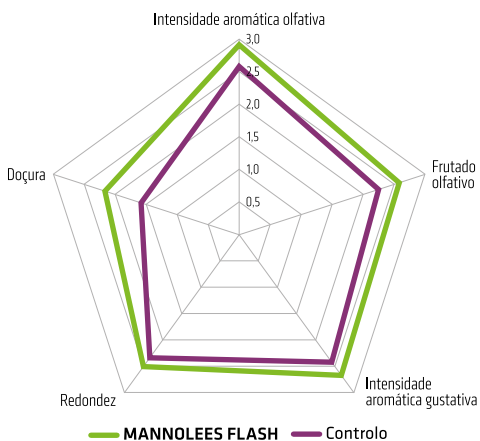


PARA UM RÁPIDO EQUILÍBRIO

MANNOLEES FLASH é uma formulação líquida de manoproteínas obtidas de leveduras específicas (*Saccharomyces cerevisiae*) e polissacáridos vegetais,

Atualmente os consumidores procuram vinhos suaves e redondos. O equilíbrio entre a doçura, estrutura e adstringência é um fator chave. Neste contexto e considerando o potencial da contribuição das leveduras além da fermentação alcoólica (incluindo o estágio em borras finas), foi estudado e validado o impacto das manoproteínas na doçura do vinho. Além disso as manoproteínas contribuem para a estabilidade tartárica e proteica dos vinhos.

APLICAÇÃO E RESULTADOS



- ▶ **MANNOLEES FLASH** é uma formulação líquida que se dissolve instantaneamente no vinho. Contribui para o equilíbrio do vinho e aumenta a perceção gustativa e a redondez.
- ▶ **MANNOLEES FLASH** aumenta a perceção da doçura, realça a intensidade aromática (notas frutadas) e contribui para o equilíbrio do vinho. A dosagem ideal depende da “matrix” do vinho. Recomendamos a realização de ensaios prévios com diferentes doses de modo a obter o impacto desejado.

Efeito da adição de Mannolees Flash (50 mL/hL) em vinho Muscadet do Vale do Loire, França, 2019. Painel de prova com 10 profissionais (avaliação/10 para atributos sensoriais).

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Sulfitos > 10mg/L expresso em SO₂. Ausência das restantes substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento CE 1169/2011.
- ▶ OGM – Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- ▶ Irradiação - Não tratado por radiação ionizante e não incorpora ingredientes irradiados.
- ▶ Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.
- ▶ Não é de origem animal, nem foi produzido a partir de ingredientes de origem animal.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1L
Embalagem fechada e selada de origem: Local fresco e seco.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Bege a castanho claro com cheiro característico a levedura.
Composição: Manoproteínas específicas de levedura, goma arábica, ácido cítrico < 1% e SO₂ < 0,25%
Matéria Seca ≥ 10%; Bactérias aeróbias totais < 10⁴ufc/g;
Bactérias Lácticas < 10⁴ufc/g; Coliformes < 10ufc/g; *E. coli* - Ausente/25g;
S. aureus - Ausente/g; *Salmonella* - Ausente/25 g; Bolores < 50ufc/g;
Leveduras < 10² ufc/g; Chumbo < 5 mg/kg; Mercúrio < 0,15 mg/kg;
Arsénio < 1mg/kg; Cádmio < 0,5 mg/kg

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 20 a 150 mL/hL dependendo do vinho a tratar.

1. Diluir o **MANNOLEES FLASH** em vinho na proporção de 1L para 10L.
2. Misturar até que a solução se apresente homogénea. **MANNOLEES FLASH** é 100% solúvel.
3. Incorporar a solução no vinho 24 horas antes da filtração que precede o engarrafamento.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.