



## MANOPROTEINAS

### DESCRIPCIÓN:

- Ingredientes: Polisacárido natural obtenido de la pared celular de levaduras.
- Puede utilizarse para estabilización de proteínas, color y tartratos.

### APLICACIONES:

- Estabilización de Tartratos: La precipitación de sales de tartratos en el proceso del vino, disminuyen considerablemente la acidez de un vino. Mediante el uso de Manoproteinas, es posible prevenir la insolubilización de la sal de tartrato, manteniendo así un mejor control de la estabilidad del vino.
- Combinación con Compuestos Fenólicos: Los compuestos fenólicos son de gran interés en enología debido a su influencia en el color, gusto y estabilidad del vino. Las manoproteinas de levaduras, se pueden combinar con las antocianinas y taninos del vino. El resultado final es un vino con más cuerpo, mejor gusto y con un aumento de la resistencia contra la oxidación.
- Aumento en el crecimiento de bacterias malolacticas: La fermentación malolactica consiste en la conversión de L-malato a L-Lactato y dióxido de carbono y juega un role importante en la elaboración de vinos. Las Manoproteinas de levaduras, se han asociado con la estimulación de bacteria malolacticas en el vino.
- Prevención de turbidez (humo): La turbidez (humo) es un problema común en vinos blancos, causados mediante la lenta desnaturalización y floculación de proteínas de la uva. La Manoproteinas puede promover la estabilidad del vino, reduciendo la turbidez visible reduciendo el tamaño de partículas de la neblina.

### DOSIS:

- 10-30 g/hl: (100-300 ppm)

### INSTRUCCIONES DE USO:

- Diluir en 4 partes de su peso en agua o jugo. Adicionar al mosto al comienzo de la fermentación o adicionar al vino antes de la filtración.

### ALMACENAMIENTO:

- Almacenar herméticamente cerrado a Temperatura ambiente (25°C o Bajo)
- Estable por 3 años si permanece en forma de polvo

### INFORMACIÓN DE SEGURIDAD:

- Use una máscara para polvo cuando trabaje con este producto.
- Irritante para piel y ojos, se debe usar protección