



La Manno'Sense®

Manoproteínas específicas de paredes de levaduras *Saccharomyces cerevisiae*, ricas en péptidos sápidos. Permite mejorar la estabilidad coloidal.



INTERES ENOLOGICO

Manno'Sense® es una formulación de manoproteínas ricas en el péptido sávido. Manoproteínas, liberadas durante la autólisis de las levaduras, juegan un papel crucial en la percepción de la sucrosidad de los vinos secos. **Manno'Sense®** es una solución natural que mejora las cualidades organolépticas de vuestros vinos blancos, rosados y tintos:

- ◆ Aumenta la redondez y la sucrosidad
- ◆ Aporta equilibrio y frescura
- ◆ Mejora la persistencia aromática
- ◆ Ayuda a la estabilización tartárica de los vinos
- ◆ Aumenta poco el índice de colmatación el CFLA (Criterio de filtración de Lamothe Abiet)

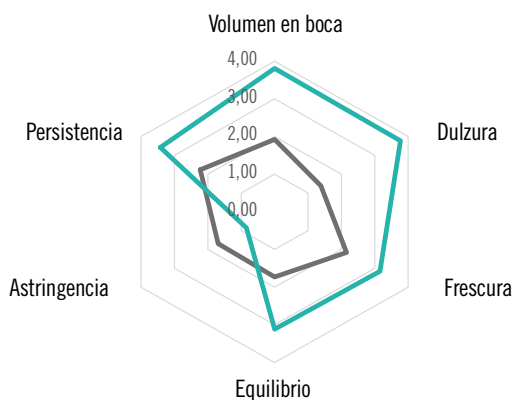


Manno'Sense® reduce astringencia y aporta **sucrosidad, equilibrio y claridad** al vino.

RESULTADOS DE LAS PRUEBAS



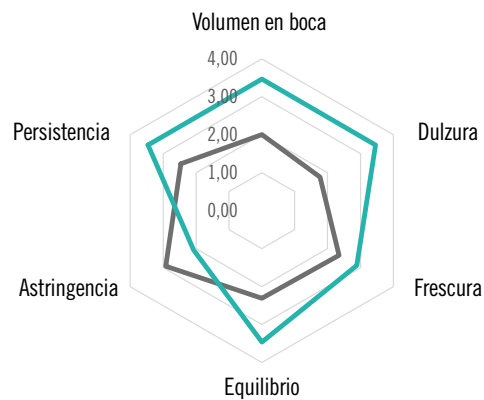
Vino blanco de Gers (Colombard), 2018



Resultados de las catas de los vinos (15 catadores experimentados) tras tratamiento con Manno'Sense a 10 cL/hL antes del embotellado:

◆ Testigo
◆ Manno'Sense®

Médoc (Cabernet Sauvignon, Merlot), 2019



UTILIZACIÓN

Dosis usuales de empleo:

- ◆ de 2,5 cL/hL hasta 15 cL/hL según el tipo de vino tratado.

Conservación y empleo:

Referirse a las indicaciones en la ficha técnica o en el acondicionamiento.



ACONDICIONAMIENTO

- ◆ Bidón de 1,1 kg (cartón de 5 bidones).
- ◆ Bidón de 5,5 kg (cartón de 3 bidones).



LAMOTHE - ABIET

Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92

www.lamothe-abiet.com