



¡Aporta equilibrio a tu vino!

DESCRIPCIÓN

MANNOLEES™ es un preparado de manoproteínas de levadura específica y polisacáridos vegetales (goma arábica).

Hoy en día el consumidor está demandando vinos suaves y redondos. En este sentido, el equilibrio entre dulzor, estructura y astringencia juega un papel fundamental.

En este contexto y considerando el potencial de la contribución de la levadura más allá de la fermentación alcohólica (incluyendo la crianza sobre lías), se ha investigado y validado el impacto de las manoproteínas sobre el dulzor del vino. Además, las manoproteínas contribuyen a la estabilización tartárica y proteica de los vinos.



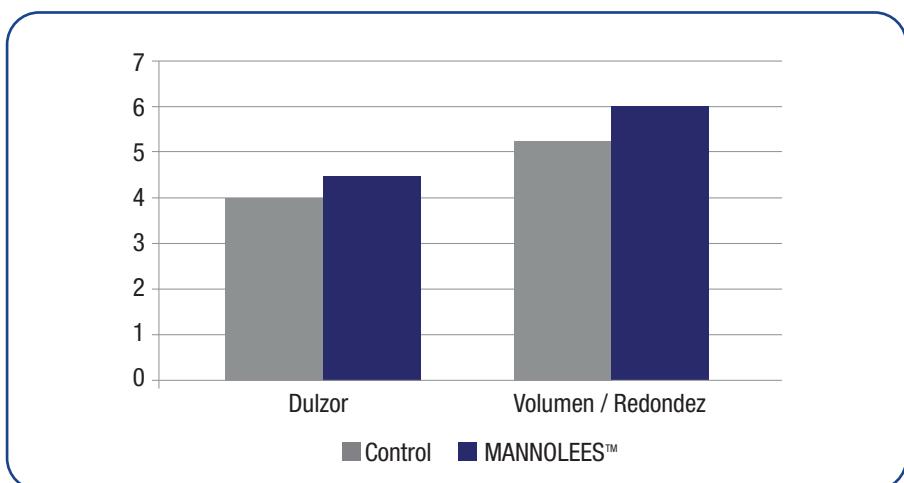
VENTAJAS Y RESULTADOS

Durante el desarrollo de la formulación de MANNOLEES™, se llevaron a cabo numerosos ensayos sobre diferentes vinos en la fase de pre-embotellado para mejorar su equilibrio. Los estudios se enfocaron sobre las percepciones en boca de astringencia, dulzor, volumen y calidad global.

Como se ilustra en la figura 1, la adición de 25 g/hL de MANNOLEES™ condujo a un aumento de la percepción de dulzor y redondez en un vino blanco (Sauvignon-Colombard 2012).

Figura 1: Efecto de la adición de MANNOLEES™ (25 g/hL) en un coupage de Sauvignon-Colombard del Sur-Oeste de Francia.

Panel de cata formado por 10 profesionales. Rango /10 para los atributos de dulzor y volumen/redondez en boca.



La dosis óptima depende de la matriz del vino, por lo que se recomienda realizar ensayos para decidir la dosis adecuada de MANNOLEES™ para obtener el impacto deseado. Por ejemplo, en un vino de Pinot Noir (figura 2), la dosis adecuada fue de 20 gr/hl.



Figura 2: Efecto de la adición de MANNOLEES™ (10 y 20 g/hL) en un vino de Pinot Noir proveniente de Borgoña. Panel de cata formado por 10 profesionales. Preferencia (1/suma de ranking global).

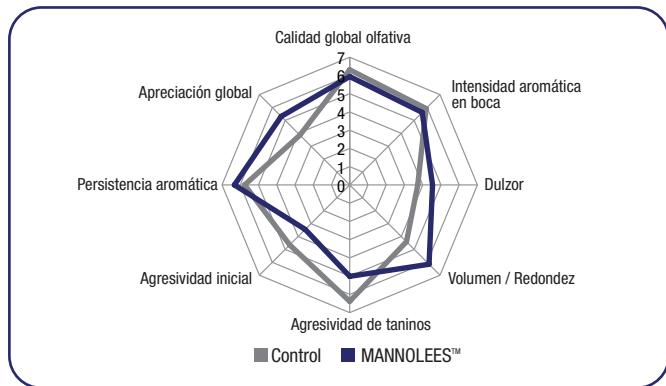
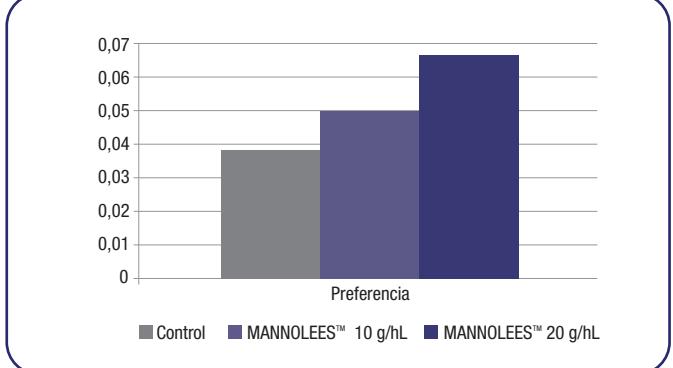


Figura 3: Efecto de la adición de MANNOLEES™ (10 g/hL) En un coupage de Syrah-Cabernet proveniente del Sur-Oeste de Francia. Panel de cata formado por 10 profesionales. Rango/10 para los atributos sensoriales.



Finalmente, MANNOLEES™ mejora la calidad del vino, disminuyendo la percepción de taninos agresivos, suavizándolo y aumentando el dulzor y volumen/redondez en boca, como muestra la figura 3.

INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

Dosis recomendada: entre 5 a 25 g/hL, dependiendo del vino a tratar.

- Suspender MANNOLEES™ en 10 veces su peso en agua ó vino y mezclar.
- MANNOLEES™ es 100% soluble.
- Adicionar al vino dentro de las 24 horas previas a la filtración pre-embotellado.

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Bolsas de aluminio selladas de 500 g.
- Guardar en un lugar fresco y seco.
- Utilizar una vez abierto.

Distribuido por:

LALLEMAND BIO, S.L.
Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13
lallemandbio@lallemand.com

La información en este documento es correcta según nuestro leal saber y entender. Sin embargo, esta hoja de datos no debe ser considerada ser una garantía expresa, ni tiene implicaciones en cuanto a las condiciones de venta de este producto. Junio 2025.



LEVAQUAS
ENOLÓGICAS



BACTERIAS
ENOLÓGICAS



NUTRIENTES
/PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECÍFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VINO

LALLEMAND
LALLEMAND OENOLOGY
Original *by culture*

www.lallemandwine.com

Soluciones biológicas con visión de futuro - Ser original es clave para tu éxito. En Lallemand Oenology, aplicamos nuestra pasión por la innovación, maximizamos nuestras competencias en producción y compartimos nuestra especialización para seleccionar y desarrollar soluciones microbiológicas naturales. Comprometidos con la personalidad individual de tu vino, apoyamos tu originalidad, mientras que cultivamos la nuestra propia.