



FR-MAN102

Prodotto a base di scorze di lievito
per l'affinamento dei vini.

FR-MAN102 deriva da uno specifico ceppo di *Saccharomyces Cerevisiae*, disattivato con un particolare processo termico che non altera le sostanze proteiche e i polisaccaridi della cellula. Migliora le caratteristiche organolettiche e cromatiche dei vini durante la fase di affinamento.

PROPRIETÀ

FR-MAN102 è un preparato a base di scorze di lievito particolarmente ricco di polisaccaridi e mannoproteine.

Aggiunto al vino durante l'affinamento contribuisce a:

- Migliorare la struttura
- Migliorare l'equilibrio gustativo e la persistenza
- Migliorare la stabilità degli aromi varietali
- Migliorare la longevità rallentando i fenomeni dell'invecchiamento
- Migliorare la stabilità tartarica e polifenolica
- Attenuare le note astringenti
- Stabilizzare il colore
- Ridurre i tempi di affinamento (élevage)
- Favorire la fermentazione malolattica

APPLICAZIONI

FR-MAN102 viene impiegato:

- Per ampliare i risultati qualitativi ottenuti con la corretta gestione della fermentazione alcolica, durante l'affinamento sulle fecce (sur lies) in vasca, in acciaio e in contenitori in legno (barriques, tonneaux, botti, etc.)
- Nei vini bianchi affinati in acciaio viene aggiunto sia dopo il primo travaso che durante la conservazione
- Nei vini fermentati in barriques dopo la fermentazione alcolica o dopo il travaso dalle fecce di fermentazione. Il bâtonnage e l'eventuale aggiunta di enzima **Cytolase® M103** sono a discrezione dell'enologo.
- Nei vini rossi l'aggiunta viene eseguita come nei vini bianchi. La dose di impiego varia a seconda della carica polifenolica e tannica del vino e l'effetto è migliorato con l'aggiunta di tannino di quercia (**Cyoltan R o Cyoltan Q**) o vinacciolo (**Cyoltan V**) a bassa carica elettrica. Questa tecnica consentirà di migliorare la struttura dei vini riducendo l'insorgere di odori solfurei.

Si consiglia di assaggiare settimanalmente i vini per verificarne l'evoluzione e travasare il vino dalle fecce fini ad obiettivo tecnico/commerciale raggiunto.

ISTRUZIONI PER L'USO

Predisperdere **FR-MAN102** in acqua calda a 40°C, nella misura di 1:10, per circa 60/120 minuti. Aggiungere alla massa da trattare con un rimontaggio al chiuso o un accurato bâtonnage. Si raccomanda di aggiungere la soluzione predispersa di **FR-MAN102** a temperatura ambiente.

DOSE

La dose massima di impiego legalmente consentita: 40 g/hl
Mosti bianchi e rosati 10-30 g/hl - Mosti rossi 20-40 g/hl

CARATTERISTICHE

Aspetto: Colore beige chiaro
Solubilità: Alta dispersibilità in acqua o nel mosto

CONFEZIONE

FR-MAN102 è distribuito in confezioni da 1 Kg e 20 Kg

CONSERVAZIONE

Mantenere in luogo asciutto, lontano dalla luce ad una temperatura inferiore ai 20°.
Richiudere accuratamente le confezioni aperte, che dovranno essere utilizzate nel più breve tempo possibile.



Via Dei Castagni, 10 A/B - 37141 (VR)
tel. +39 045 520254 - fax +39 045 8400821
www.ferrari-srl.it | info@ferrari-srl.it