



MANNOLEES BLANC™

Apportez la fraîcheur à vos vins!

Description

MANNOLEES BLANC™ est une préparation spécifique à base de mannoprotéines de levures sélectionnées pour sublimer la fraîcheur des vins.

De nos jours, les consommateurs sont à la recherche de vins blancs et rosés aux profils vifs et frais. Dans ce contexte et compte tenu du potentiel bénéfique des levures au-delà de la fermentation alcoolique, les recherches se sont tournées vers les mannoprotéines issues de levures sélectionnées et de leur impact sur les vins.

MANNOLEES BLANC™ a été développé pour apporter fraîcheur et intensité aromatique optimales aux vins tout en réduisant la perception de notes oxydatives dans le temps. L'amélioration de la structure colloïdale des vins permet d'obtenir des profils équilibrés et ronds tout en diminuant la sécheresse et l'amertume. De plus, les mannoprotéines améliorent les stabilités tartrique et protéique des vins.

Applications et résultats

Au cours du développement de la formulation de **MANNOLEES BLANC™**, plusieurs essais ont été réalisés sur différents vins avant mise en bouteilles afin d'en améliorer les propriétés organoleptiques. Comme illustré dans la figure 1, l'ajout de 10 g/hL de **MANNOLEES BLANC™** permet d'augmenter significativement la fraîcheur et la rondeur du vin tout en réduisant l'amertume.

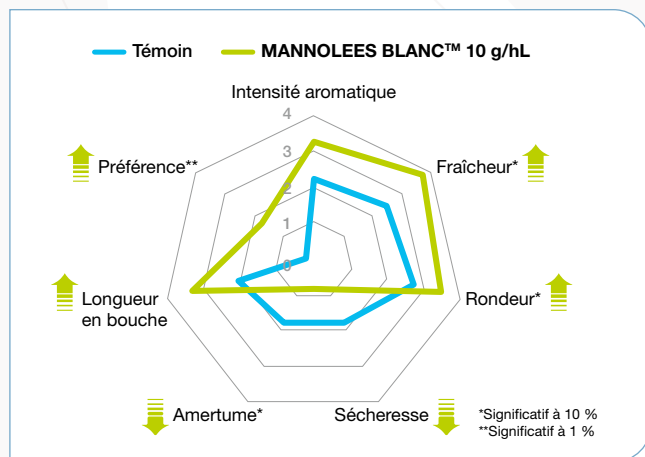
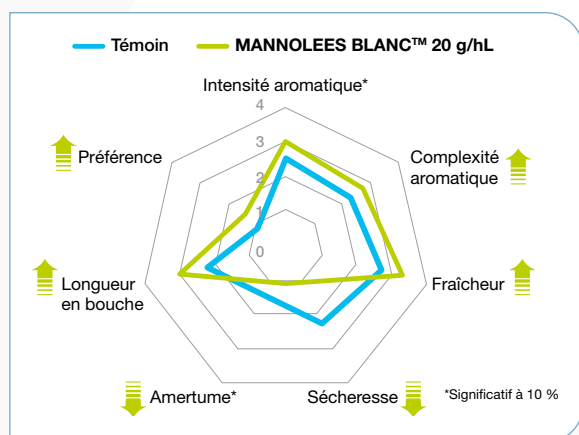


Figure 1 – Effet de l'addition de **MANNOLEES BLANC™** (10 g/hL) sur un Chardonnay 2019 (Beaujolais, France). Analyse sensorielle (note sur 5).

Le dosage optimal dépend de la matrice vin. Des essais sont conseillés afin de déterminer le dosage optimal de **MANNOLEES BLANC™** et d'obtenir le meilleur résultat possible. Par exemple, dans le vin présenté dans la figure 2, le dosage optimal semble être 20 g/hL.



◀ Figure 2 – Effet de l'addition de **MANNOLEES BLANC™** (20 g/hL) sur un Colombar 2019 (Sud-Ouest, France). Analyse sensorielle (note sur 5).

Dosage et mode d'emploi

- La dose moyenne recommandée est de 5 à 30 g/hL selon le vin à traiter.
- Mettre **MANNOLEES BLANC™** en suspension dans dix fois son poids d'eau ou de vin et mélanger.
- **MANNOLEES BLANC™** est soluble à 100 %.
- Agent de granulation : polysaccharide végétal (gomme arabique).
- Ajouter au vin 24 heures avant la filtration de pré-mise en bouteilles.

Conditionnement et stockage

- Paquet de 500 g.
- Conserver dans un endroit sec et en dessous de 25 °C.

DISTRIBUÉ PAR :

Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits ; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel.

Juillet 2021