

MANNOSTAB®

NATURAL STABILITY OF WINES

Protocollo di stabilizzazione, standardizzabile per i vini con più di 6 mesi di affinamento, consiste nell'aggiungere al vino da stabilizzare il prodotto Mannostab® in quantità tale da inibire la precipitazione

tartarica. Questa quantità deve essere fissata per ogni vino in funzione dello specifico tenore in colloidali protettori naturali e del grado di stabilità desiderato. Poiché le precipitazioni di tartrato neutro di calcio sono difficilmente prevedibili, il trattamento con Mannostab® non garantisce la protezione nei confronti dei precipitati di sali di calcio.

In ogni caso il trattamento con il Mannostab® deve essere effettuato sotto la responsabilità di un enologo.

1- DOSI D'IMPIEGO

Le dosi medie d'impiego sono comprese tra i 10 ed i 40 g/hL. La dose standard da utilizzare potrà essere definita, in quest'ambito, direttamente dall'Enologo, sulla base dei parametri specifici di affinamento (durata, temperatura, etc.) o determinata mediante specifiche prove di stabilità, le quali devono essere obbligatoriamente condotte dopo il collaggio o la prefiltrazione, in quanto ogni operazione che vada a modificare il profilo del vino ne modifica pure la sua stabilità tartarica. Diverse metodologie di riferimento per la determinazione della dose di Mannostab® sono disponibili sul nostro sito Internet.

Esempio di determinazione della dose tramite TEST A FREDDO:

Facilmente eseguibile in cantina:

- Sciogliere 1,5 g di Mannostab® in 40 mL d'acqua distillata.
- Porre in bottiglie da 375 mL volumi crescenti della soluzione di Mannostab®: 0-1-1,5-2-2,5-3-4 mL. Questi volumi corrispondono a dosi finali di Mannostab® pari a 0-10-15-20-25-30-40 g/hL.
- Portare poi ogni bottiglia a volume (375 mL) con il vino da stabilizzare, rimescolare accuratamente il tutto.
- Filtrare ogni campione nelle stesse condizioni che si prevedono al momento dell'imbottigliamento (stesso tipo di cartucce o membrane); in caso non sia prevista filtrazione finale prima della messa in bottiglia, il campione dovrà essere nelle medesime condizioni di chiarifica programmate per l'imbottigliamento.
- Lasciare i campioni per 6 giorni a -4°C.
- Dopo 6 giorni a -4°C si deve osservare la presenza di precipitati in bottiglia. Sarà meno intensa nei campioni addizionati di Mannostab® in funzione della sua efficacia e della dose aggiunta. Si prenderà in considerazione il campione a partire dal quale non si ha cristallizzazione, questo corrisponde al corretto dosaggio di Mannostab® da applicare. Se il testimone (campione ad aggiunta 0) non presenta precipitati il vino può considerarsi stabile.

DOSE DI TRATTAMENTO: = DOSE DI STABILIZZAZIONE DEFINITA DA UNO DEI TEST MAGGIORATA DI 5 G/HL.

Esempi di risultati di determinazione di dosi di trattamento:

Vini	Dosi di Mannostab® provate (g/hL)							Dosi	
	0	10	15	20	25	30	40	di stabilizzazione	di trattamento
Bianco	****	***	**	0	0	0	0	20	25
Rosso	***	**	0	0	0	0	0	15	20
Bianco liquoroso	****	***	**	*	0	0	0	25	30

****: presenza di cristalli / 0: assenza di cristalli

2- TRATTAMENTO DEL VINO CON MANNOSTAB®

L'aggiunta di Mannostab® deve essere effettuata tra il momento della filtrazione di preparazione all'imbottigliamento e la filtrazione finale, che precede immediatamente la messa in bottiglia, almeno nel pomeriggio precedente l'imbottigliamento.

Dopo la determinazione della dose di trattamento con Mannostab® possono essere aggiunti al vino solamente SO₂ e/o acido ascorbico e /o gomma arabica.

La preparazione al trattamento

- Solubilizzare la quantità necessaria di Mannostab® in acqua tiepida (30°C circa) nella proporzione di 1 a 10.
- Dopo la completa solubilizzazione del prodotto (la soluzione immediatamente si presenterà opalescente) attendere 20 minuti circa, fino al completo illimpimento.
- Incorporare la soluzione così preparata al vino, preferibilmente per mezzo di una pompa dosatrice.
- Omogeneizzare accuratamente la soluzione di Mannostab® al vino per rimontaggio (far ricircolare almeno 1 volta e mezzo il volume della vasca)

NEL CASO DI VINI NUOVI O NOVELLI:

Vino nuovo o novello: fino a 3 mesi dopo la fine della fermentazione alcolica.

Al fine di eliminare la parte più instabile della materia colorante che pregiudicherebbe l'efficacia del trattamento con Mannostab® occorrerà prevedere un trattamento preventivo con 20 g/hL di scorze di lieviti (BIOCELL). Dopo 2 settimane di contatto le scorze possono essere eliminate mediante travaso, ed il vino è pronto al trattamento con Mannostab®.

NEL CASO DI VINI NON FILTRATI:

Il Mannostab® sarà aggiunto al vino la sera precedente l'imbottigliamento, secondo le modalità operative prima descritte.



LAFFORT

l'œnologie par nature

www.laffort.com

MANNOSTAB®

NATURAL STABILITY OF WINES

NEL CASO DI VINI FILTRATI:

Una buona filtrabilità del vino è condizione indispensabile alla riuscita del trattamento con Mannostab. Ogni colmataggio dei mezzi filtranti produce una modificazione della struttura colloidale del vino, e/o una ritenzione di Mannostab® e quindi una diminuzione immediata dell'efficacia del trattamento.

1- La misura della torbidità e dell'indice di colmataggio è essenziale, al fine di definire le adeguate condizioni di filtrazione.

2- La temperatura del vino al momento del trattamento e della filtrazione finale di imbottigliamento deve essere superiore ai 15°C. Evitare ogni sbalzo termico (variazione di temperatura > di 5 °C) dopo l'imbottigliamento e nel corso delle 72 ore seguenti.

3- Tabella indicativa di filtrazione in funzione degli indici di filtrabilità.

STATO DI FILTRABILITÀ DEL VINO			
Prima dell'aggiunta di Mannostab®	Dopo aggiunta di Mannostab®	Opzioni per la filtrazione finale di imbottigliamento	Soglia relativa di ritenzione (µm)
Torbidità < 3NTU e IC < 50	IC < 20 e torbidità < 3 NTU	Filtrazione su strati K150 / K100/ KS50 / EK Filtrazione su membrane	L12 : 1 L 15 : 0,6 L 40 : 0,45 L 60 : 0,35
	IC > 20 e torbidità < 3 NTU	Filtrazione su strati K200	L7 : 1,5
Torbidità < 5 NTU e IC > 50	Torbidità < 5 NTU	Filtrazione su strati K250	L5 : 2
Torbidità > 5 NTU	Aggiunta non possibile senza preventiva filtrazione su terra o con strati K300/K700		L3 : 2-3

4- E' assolutamente raccomandato non superare un differenziale di pressione di filtrazione di 0,8 bar (tra entrata ed uscita del filtro) in modo da evitare la ritenzione di colloidali - e/o di Mannostab® - a seguito di colmatazione, e la conseguente inefficacia del trattamento.

CONSERVAZIONE

Mannostab® va conservato nel suo imballo originale integro: nei limiti della DLUO (Data Limite di Utilizzazione Ottimale) indicata, in ambiente asciutto e fresco (4-20°C) Dopo l'apertura i sacchetti iniziati vanno consumati entro le 24/48 ore.

La responsabilità del venditore è limitata alla fornitura di un prodotto conforme alla specifica scheda tecnica. L'applicazione del prodotto è parte dei processi e trattamenti eseguiti sotto la responsabilità dell'utilizzatore: il venditore non potrà essere ritenuto responsabile di risultati non conformi a quelli delle prove preliminari.



LAFFORT

l'œnologie par nature

www.laffort.com