



# SUPER-MANN

Preparado à base de manoproteínas estudado para melhorar a maciez e a estabilidade dos vinhos



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

As manoproteínas, naturalmente presentes no vinho, contribuem para a sua maciez graças à específica sensação tátil que suaviza a aspereza proveniente de uma acidez excessiva ou do excesso de taninos. Ficou demonstrado ainda que os vinhos ricos em manoproteínas são mais estáveis a nível de precipitações tartáricas que aqueles com teores limitados destes compostos.

As manoproteínas são constituídas por manose ligada às proteínas e estão presentes na parede celular das *Saccharomyces* em percentuais entre 20% e 45%. Aquelas que derivam de *S. cerevisiae* possuem pesos moleculares entre 20 e 500 KD e, em função deste valor, têm maior ou menor capacidade de amaciar os vinhos

A maior contribuição de manoproteínas aos vinhos é devida à autólise da parede celular da levedura, que as libera ao longo do tempo em temperaturas mais elevadas que as temperaturas de conservação dos vinhos. Portanto, é difícil fazer coincidir a temperatura de armazenamento e a liberação de manoproteínas sem empobrecer o vinho do ponto de vista organoléptico. **Super-Mann** permite incorporar compostos iguais a aqueles liberados por um *batonnage* perfeito feito nas condições ideais, mas muito frequentemente impossível.

A composição específica de **Super-Mann** permite adicioná-lo em qualquer fase da elaboração a partir do final da fermentação alcoólica até ao engarrafamento.

Estudos recentes têm mostrado que na fermentação maloláctica, a utilização de **Super-Mann** melhorou o andamento fermentativo em vinhos tintos de elevado teor polifenólico, uma vez que uma elevada quantidade de taninos não favorece o andamento da própria FM.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de leveduras, autolisados de leveduras, manoproteínas de leveduras.

- Estabiliza os aromas: a parte proteica de **Super-Mann** se liga às substâncias aromáticas diminuindo a volatilidade dos compostos odoríferos mais delicados, o que torna os vinhos mais aromáticos com o tempo.
- Melhora a qualidade do perlage: a interação entre a proteína e o CO<sub>2</sub> torna a liberação deste mais lenta, portanto, o perlage no vinho dura mais tempo.
- Aumenta o volume do vinho: entre as características fundamentais das manoproteínas está a melhoria do volume dos vinhos graças à natureza particular da própria molécula e a redução das sensações adstringentes dos taninos, tornando-os mais agradáveis ao paladar.
- Preserva a cor nos vinhos tintos: graças ao elevado poder coloidal interage com os polifenóis, tornando a cor estável.
- Melhora a estabilidade tartárica: porque dificulta o crescimento dos cristais.





## SUPER-MANN

### → DOSES RECOMENDADAS

Em vinhos brancos: 10-25 g/hL.

Em vinhos tintos: 10-40 g/hL.

### → MODO DE APLICAR

Recomenda-se adicionar ao vinho um dia antes das preparações finais e fazer uma pré-filtração antes de avançar com a filtração final. O produto é de fácil dissolução utilizando os clássicos sistemas de agitação e pode ser adicionado através de tubo venturi ou por remontagem. Recomendado executar teste de filtrabilidade antes de submeter o vinho tratado a filtrações por membrana.

### → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de calor direto.

Pacotes de 1 kg em caixa com 4 kg.

Sacas com 10 kg.

