

SUPER-MANN

Preparát na báze manoproteínov na zvýšenie jemnosti a stability vína

Manoproteíny sú látky, ktoré sa vo vínach nachádzajú prirodzene. Vďaka svojmu špecifickému chuťovému prejavu prispievajú k jemnosti vína a zahľadujú v ňom drsnosť pochádzajúcu z nadbytku kyselín alebo tanínov. Bolo tiež preukázané, že tie vína, ktoré sú bohaté na manoproteíny sú omnoho stabilnejšie voči vypadávaníu vínného kameňa ako vína, v ktorých sa táto látka nachádza len v malom množstve.

Manoproteíny sa skladajú z polymérov manózy viazaných na proteíny a v koncentrácii 20 – 45 % sa nachádzajú v bunkových stenách kvasiniek *Saccharomyces cerevisiae*. Tie, ktoré pochádzajú zo *S. cerevisiae* majú molekulovú hmotnosť medzi 20 a 500 KD (kdalton) a vzhľadom k tejto hodnote vykazujú vyššiu či nižšiu schopnosť zjemňovať vína.

Manoproteíny sa do vína dostávajú po autolýze kvasničných bunkových stien, no teplota, pri ktorej je toto uvoľnenie možné, je vyššia ako bežná teplota skladovania vína. Nie je jednoduché nastaviť teplotu skladovania tak, aby dochádzalo k uvoľňovaniu týchto látok bez ochudobnenia vína zo senzorického hľadiska.

SUPER-MANN umožňuje okamžité dodanie rovnakých látok, ako sa uvoľňujú pri perfektnej dlhodobej batonáži vedenej pri ideálnych teplotných podmienkach (čo je často nedosiahnuteľné).

SUPER-MANN vo vínach:

- Stabilizuje arómy:
Proteínová časť prípravku SUPER-MANN viaže aromatické zlúčeniny, znižuje prchavosť delikátnejších prekurzorov aróm, čo robí víno časom voňavejšie.
- Zlepšuje kvalitu perlenia:
Interakcia medzi proteínom a CO₂ spôsobuje spomalenie a zjemnenie vývoja oxidu uhličitého, preto je perlenie vína trvácnejšie.

- Zvyšuje plnosť vína:
Jednou z hlavných vlastností manoproteínov je zlepšenie tela vína, a to vďaka určitej povahe tejto molekuly a redukcii adstringencie tanínov, ktoré sa tak stávajú chuťovo príjemnejšími.
- Zachováva farbu červených vín:
Vďaka svojej koloidnej povahe dokáže vzájomne pôsobiť s polyfenolmi, čím stabilizuje farebné zložky vína.
- Zlepšuje kryštalickú stabilitu:
Zabraňuje rastu kryštálov solí kyseliny vínnej.

ZLOŽENIE

Bunkové steny kvasiniek, autolizáty kvasiniek, manoproteíny.

DÁVKOVANIE

Biele vína: 10 – 25 g/hl.

Červené vína: 10 – 40 g/hl.

NÁVOD NA POUŽITIE

Odporúčame pridávať produkt do vína minimálne jeden deň pred finálnou výrobnou fázou a predfiltráciou, pred finálnou filtráciou.

Výrobok je možné jednoducho rozpustiť pomocou klasického miešacieho systému a môže byť pridaný pomocou Venturiho trubice alebo prečerpávaním.

Pred membránovou filtráciou odporúčame vykonať test filtrovateľnosti.

SKLADOVANIE

Na suchom a chladnom mieste bez priameho slnečného svitu.

BALENIE

1 kg vrecko v 4 kg kartóne

KÓD	3931
BALENIE	P 1 ST4



PROFIVIN, s. r. o.

Beckovská 32, SK – 915 01 Nové Mesto nad Váhom
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.sk
web: www.profivin.sk
IČO: 43980881, IČ DPH: SK 2022560661
IBAN: SK28 0900 0000 000 274648306
SWIFT: GIBASKBX

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri OS Trenčín, oddiel Sro, vložka 19928/R

PROFIVIN CZECH s.r.o.

Nové sady 988/2, Staré Brno, CZ – 602 00 Brno
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.cz, enolog@profivin.cz
web: www.profivin.cz
IČO: 09548335, IČ DPH: CZ09548335

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri vedenom Krajským súdom v Ostrave, oddiel C, vložka č. 83400