

## MANNOSTAB LIQUIDE 200

Manoprotein iz ćelija kvasca za stabilizaciju tartarata u vinu

### SPECIFIKACIJA

MANNOSTAB LIQUIDE 200 sadrži samo manoprotein prisutne u vinu sa sposobnošću da stabilizuje soli K-bitartarata: MP40. On je enzimatski ekstrahovan iz ćelijskih zidova kvasca patentiranim procesom koji osigurava tartaratsku stabilizaciju.

- Inhibira kristalizaciju tartarata
- Organoleptički ne utiče na vino
- Prirodno prisutan u vinu
- Može se koristiti u svim vinima, filtriranim i nefiltriranim
- Nema otpada, vode ili utroška energije

### NAUČNI REZULTATI

Mikroskopska posmatranja razvijanja kristala K-bitartarata u prisustvu i odsustvu MANNOSTAB LIQUIDE 200 pokazuju da dodatak MANNOSTAB LIQUIDE 200 sprečava razvoj kristala. Kristali se javljaju samo u jednom posebnom obliku, ne dolazi do njihovog ukрупnjavanja i samim tim nema taloženja.

| Sampling date          | 27/06   | 30/06   | 02/07   | 04/07   | 07/07   |
|------------------------|---|---|---|---|---|
| Control                |  |  |  |  |  |
| MANNOSTAB® LIQUIDE 200 |  |  |  |  |  |

*Microscopic observation of potassium bitartrate crystals evolution at -4°C in solutions with and without MANNOSTAB® LIQUIDE 200.*

### FIZIČKE OSOBINE:

Tečnost tamno braon boje, gustine 1.08 kg/l, rastvoran u vodi, nerastvoran u etanolu

### HEMIJSKA I MIKROBIOLOŠKA ANALIZA:

|   |   |
|---|---|
| Suvi ostatak.....≥20%                               | Staphylococcus aureus.....nema                        |
| SO <sub>2</sub> .....1.5g/l ± 0.3                   | Coliforme.....<10 UFC/g                               |
| Analiza suvog ostatka                               | Salmonella.....nema/25 g                              |
| Pepeo.....< 8%                                      | E. Colli.....nema/25 g                                |
| Totalni azot.....5-75 g/kg                          | bakterije mlečnog vrenja..... < 10 <sup>4</sup> UFC/g |
| Polisaharidi (manoze)..< 600 g/kg                   | Kvasci..... < 10 <sup>2</sup> UFC/g                   |
| Teški metali (pb).....< 30 ppm                      | Plesni.....< 50 UFC/g                                 |
| Aerobne mezofilne bakterije.< 10 <sup>4</sup> UFC/g |   |

## PROTOKOL

### ENOLOŠKI USLOVI

MANNOSTAB LIQUIDE 200 se koristi neposredno pred flaširanje (nakon kupaže, bistrenja, prefiltracije). Posle njega ne treba dodavati ništa osim SO<sub>2</sub>, gumiarabike i askorbinske kiseline.

U slučaju dodavanja u filtrirana vina, MANNOSTAB LIQUIDE 200 treba dodati između prefiltracije i završne filtracije pred flaširanje najmanje 48 sati pre flaširanja. Pre toga treba proveriti filtrabilnost pre i posle dodavanja MANNOSTAB LIQUIDE 200. Kako MANNOSTAB LIQUIDE 200 ne povećava indeks filtrabilnosti (Clogging index - CI) vina pripremljena prema navedenoj specifikaciji (CI<50), povećani CI može usloviti zadržavanje koloida, a samim tim i MANNOSTAB LIQUIDE 200 pa u tom slučaju tretman neće imati učinak.

U slučaju nefiltriranih vina tretman treba obaviti dan pre flaširanja.

Kod crvenih vina treba prethodno stabilizovati boju jer nestabilne bojene materije mogu uzrokovati naknadno taloženje tartarata.

MANNOSTAB LIQUIDE 200 ne sprečava taloženje Ca-tartarata

### DOZIRANJE

Uobičajene doze su 5-15 g/hl i određene su testom stabilnosti kako bi se sprečio rizik od preteranog doziranja. Mogu se primeniti dva testa:

- Haldni test – lako se primenjuje u vinarijama
- Mini-contact test – patentiran od strane DIT, Stabilab – Patent Eurodia

| Tartaric instability degree (%) | MANNOSTAB® LIQUIDE 200 Dosage (mL/hL)             |
|---------------------------------|---|
| < 4.8                           | stable  |
| 4.8 to 8                        | 50  |
| 8.1 to 11                       | 75  |
| 11.1 to 14                      | 100   |
| 14.1 to 17                      | 100 -120  |
| 17 to 20                        | 150   |
| 20.1                            | Not stabilisable with only MANNOSTAB® LIQUIDE 200 |

### PRIMENA:

Homogenizovati rastvor MANNOSTAB LIQUIDE 200 i dodati u vino pa dobro homogenizovati.

Preporučuje se dodavanje MANNOSTAB LIQUIDE 200 najmanje 48 sati pre filtracije

Kod penušavih vina MANNOSTAB LIQUIDE 200 treba dodati tokom „tirage“ procesa ili degoržiranja u ekspedicijom liker.

Rok trajanja 18 meseci

Pakovanje 1 l i 10 l