

MANN BOUQUET B19

OPTIMIZACIÓN DE LA FERMENTACIÓN

Coadyuvante biológico para la fermentación de mostos blancos y rosados.

COMPOSICIÓN

Levaduras inactivas, ricas en glutatión, con elevado contenido de manoproteínas solubles, taninos gálicos y de acacia.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo de color marrón claro.

MANN BOUQUET B19 es un coadyuvante de fermentación derivado de levaduras inactivas, ricas en glutatión, con elevado contenido de manoproteínas solubles, combinado con una mezcla de taninos gálicos y de acacia. Su fórmula ha sido desarrollada con el objetivo de obtener notas florales y de fruta blanca, ejerciendo al mismo tiempo un efecto antioxidante que ofrece plenitud y dulzura en el paladar.

Las ventajas que se pueden obtener del uso de MANN BOUQUET B19 durante la fermentación de mostos blancos y rosados son las siguientes:

- Aroma
- 1) Intensificación de las notas de fruta blanca (por ejemplo, manzana, pera) y florales; para obtener una mejor expresión aromática, se recomienda utilizarlo combinado con la levadura IOC RÉVÉLATION THIOLS para los mostos blancos, y IOC FRESH ROSÉ para los mostos rosados.
 - 2) Mayor persistencia de aromas frescos y afrutados, como consecuencia de la interacción entre las manoproteínas y las sustancias aromáticas presentes en el vino.
- Gusto
- 1) Mayor suavidad y volumen, gracias a la liberación de grandes cantidades de manoproteínas libres y polisacáridos.
 - 2) Mayor equilibrio y estructura gustativa.
- Efectos tecnológicos
- 1) Protección de la componente aromática, gracias a la acción de las manoproteínas que actúan como coloides protectores.
 - 2) Efecto antioxidante, debido a la presencia de glutatión y taninos gálicos.

APLICACIONES

- 1) Producción de vinos blancos y rosados caracterizados por una elevada plenitud y suavidad gustativa.
- 2) Producción de vinos blancos y rosados en los que se desea acentuar las notas de fruta blanca y florales.
- 3) Protección y estabilización de los aromas, gracias a la acción de las manoproteínas y del glutatión.

DOSIS Y FORMA DE USO

Mostos blancos y rosados: 10-40 g/hL

Dosis máxima autorizada por la UE: 50 g/hL

Añada **MANN BOUQUET B19** dentro de las 48 horas siguientes a la inoculación de la levadura.

Disperse 1:10 en el agua o mosto y añada a la masa en remontado, preferiblemente con tubo Venturi.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Bolsa de 1 kg.

Envase cerrado: conserve el producto en un lugar fresco, seco y ventilado.

Envase abierto: ciérrelo cuidadosamente y conserve el producto en la forma indicada. Utilícelo rápidamente.

Producto para uso enológico, según lo previsto por: Reglamento (CE) n.º 606/2009.