

# GMann ELEVAGE

Scorze di lievito (pareti cellulari) con elevato contenuto in mannoproteine



GMann ELEVAGE è un prodotto a base di pareti cellulari insolubili, con una elevata quantità di mannoproteine e polisaccaridi, che hanno subito uno speciale processo atto a rendere i polisaccaridi solubili in tempi brevissimi al pH del vino.



## Composizione

- Pareti Cellulari

## Componenti apportate

- **Pareti cellulari trattate con uno speciale processo** che permette la solubilizzazione, dopo breve tempo al pH del vino (72-96 ore), di mannoproteine e altre glicoproteine di cui sono particolarmente ricche.

## Applicazione:

GMann ELEVAGE è un prodotto composto da pareti cellulari particolarmente ricche di mannoproteine ed altre glicoproteine. Il prodotto è normalmente insolubile, ma lo speciale trattamento al quale è stato sottoposto, permette la solubilizzazione dei polisaccaridi in tempi relativamente brevi a contatto con il vino. Infatti, la componente polisaccaridica di questo prodotto al pH del vino tende a solubilizzarsi e dopo alcuni giorni risulta estremamente solubile.

Il suo impiego è equiparabile all'affinamento "sur lies", conferendo struttura, dolcezza anche in vini secchi senza residuo zuccherino, e preservando gli aromi fruttati del vino da una evoluzione difettosa. Tutto ciò limitando i tempi di contatto con le fecce, evitando l'insorgenza di aromi indesiderati derivanti da fermentazioni batteriche anomale.

L'utilizzo di dosi massime tra i 5 e 10 gr/hl nei vini bianchi e 10-15 gr/hl nei vini rossi di GMann ELEVAGE sono consigliabili dopo attente valutazioni del dosaggio da parte dell'enologo e solo in fase di finitura e prima dell'ultima filtrazione.

## Dosaggi consigliati:

5-15 g/hl per vini rossi e vini bianchi

## Imballi

Confezioni da 1 kg

## Conservazione

Conservare il prodotto nelle confezioni originali in luogo fresco ed asciutto