

Mannoproteine

**Neue Generation:
MannoSoft
MannoStructure
MannoComplexe**



- Mehr Fülle und Struktur für den Wein
- Sehr schonende Harmonisierung
- Anwendung kurz vor der Füllung möglich
- 100% löslich
- Sofortiger Behandlungserfolg
- Für früh füllfertige Weine

MannoSoft, MannoStructure und MannoComplexe

MannoSoft, MannoStructure und MannoComplexe können ohne lange Feinhefelagerung das Mundgefühl sowie auch die Struktur von Weinen verbessern. Die Behandlung ist sehr schonend. Ein Abstich oder ein zusätzlicher Filtrationsschritt ist nicht nötig. Die Produkte sind mit ihren Eigenschaften auf die Anforderungen der abschließenden Harmonisierung im Jungweinstadium abgestimmt.

- Mehr Fülle und Struktur für den Wein
- Sehr schonende Harmonisierung
- Anwendung kurz vor der Füllung möglich
- 100% löslich
- Sofortiger Behandlungserfolg
- Für früh füllfertige Weine

Inhaltsstoffe und Wirkmechanismen

Polysaccharide

Polysaccharide sind im Wein enthaltene Kohlenhydrate, die aus der Beere und der Weinhefe stammen. Unter Polysacchariden versteht man eine größere Anzahl durch glycosidische Bindung verbundene Monosaccharide. Sie begünstigen die Bildung von stabilen Kolloidkomplexen mit adstringierenden Tanninen. Dadurch wird das Reaktionsvermögen der Tanninmoleküle mit Speichelproteinen reduziert und deren adstringierende Wirkung gemindert. Polysaccharide verleihen dem Wein mehr Volumen und erhöhen die Farbstabilität. Für die Erzeugung dichter Weiß- und samtiger Rotweine ist ein hoher Gehalt an Polysacchariden erwünscht. Sie steigern das Mundgefühl und die Säurestruktur der Weine wird harmonischer.

Mannoproteine

Mannoproteine sind natürliche Bestandteile der Hefezellwand, die bereits während der alkoholischen Gärung von der aktiven Hefe an den Wein abgegeben werden. Eine Feinhefelagerung bewirkt eine weitere Mannoproteinabgabe durch die Autolyse der abgestorbenen Hefezellen. Dadurch wird der vorhandene Alkohol besser eingebunden, die Weine werden harmonischer und gewinnen an Komplexität. Zusätzlich wird die Eiweiß- und Kristallstabilität verbessert.

Tannine

Tannine sind pflanzliche Gerbstoffe und spielen bei der Weinbereitung eine sehr wichtige Rolle. Sie sind leistungsfähige Antioxidantien, haben Einfluss auf die Farbausprägung und das Mundgefühl im Wein. Nach der Zugabe von önologischen Tanninen präsentieren sich Weine wesentlich finessenreicher und strukturierter, ohne adstringierend und bitter zu wirken.

Produktauswahl

MannoSoft – für Frühfüllungen

MannoSoft ist eine spezielle Aufbereitung aus hochreinem Hefederivat und Polysacchariden. Aufgrund des hohen Anteiles an freien Mannoproteinen wird die Struktur und Sensorik der Weine deutlich verfeinert. Unharmonische Säure sowie störende Gerbstoffe treten in den Hintergrund. Es entsteht ein nachhaltig verbesserter Geschmackseindruck. Besonders geeignet für Weine, die wegen früher Füllung nicht auf der Feinhefe gelagert werden können. Vielfältige vorhandene Aromen können vom Konsumenten verstärkt wahrgenommen werden.

MannoStructure – für Rotweine

MannoStructure ist eine Kombination aus hochreinem Hefederivat, Polysacchariden und einem hochwertigem Eichenholz-Tannin. MannoStructure verbessert das Mundgefühl sowie die Struktur von Rotweinen. Harte Kanten und unreife Noten werden abgerundet, schlanke Weine erhalten mehr Volumen und Struktur. Das Eichenholz-Tannin verleiht Weinen eine weiche Struktur und setzt zusätzlich Geschmackskomponenten frei, die mit einem Ausbau im Barrique assoziiert werden können.

MannoComplexe – für Premiumweine

MannoComplexe ist ein Hefederivat höchster Güte. Mit MannoComplexe können leichte Geschmackskorrekturen oder ein abschließender Feinschliff im Premiumweinbereich durchgeführt werden. Mundgefühl und Komplexität von Rot- und Weißweinen werden dabei erhöht ohne den ursprünglichen Charakter des Weines zu verändern. Um die Qualität von Premiumweinen weiter zu steigern, kann die Harmonisierung sehr schonend und ohne zusätzliche Filtration kurz vor der Füllung durchgeführt werden.

Dosage

Abhängig vom erwünschten Effekt beträgt die Dosage zwischen 10 und 30 g/100 L. Zur genauen Bestimmung der optimalen Dosage ist ein Vorversuch mit verschiedenen Anwendungsmengen zu empfehlen.

Produkt	Frische Weißweine	Kräftige Weißweine	Premium Weißweine	Roséweine	Leichte Rotweine	Kräftige Rotweine	Premium-Rotweine
MannoSoft	10-20 g/100 L	15-25 g/100 L	–	10-20 g/100 L	15-25 g/100 L	15-30 g/100 L	
MannoStructure	–	–	–	10-15 g/100 L	15-20 g/100 L	15-30 g/100 L	15-30 g/100 L
MannoComplexe	–	10-20 g/100 L	10-20 g/100 L	–	–	15-30 g/100 L	15-30 g/100 L

Anwendung:

Die Produkte MannoSoft, MannoStructure und MannoComplexe werden vor der Anwendung im Wein, in der 5 bis 10-fachen Menge Wasser gelöst. Nach der Zugabe zum Gesamtgebilde ist für eine gute Verteilung durch Mischen zu sorgen. Die Dosage erfolgt im Jungweinstadium.

Lagerung:

Kühl und trocken lagern. Anbruchgebilde dicht verschließen.

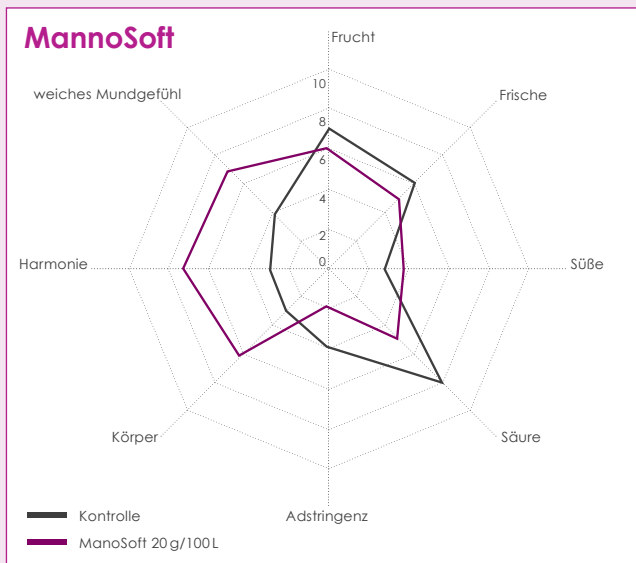


Abbildung 1 – Sensorische Eigenschaften eines Riesling-Weines behandelt mit 20 g/100 L MannoSoft.

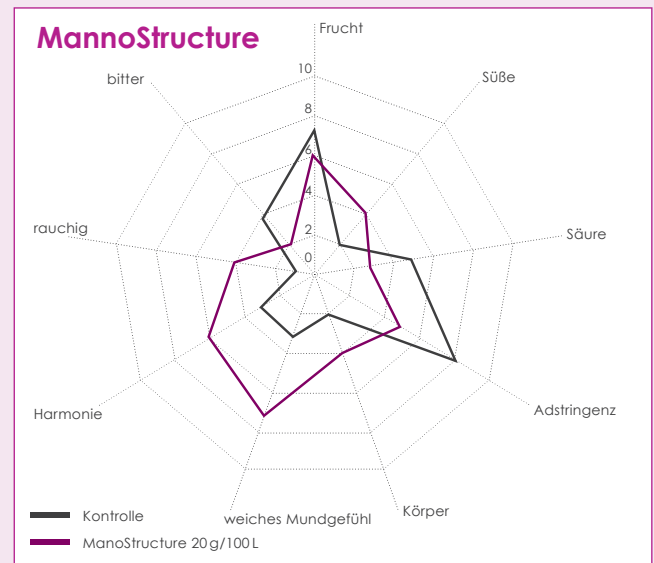


Abbildung 2 – Sensorische Eigenschaften eines Spätburgunder-Weines behandelt mit 25 g/100 L MannoStructure.

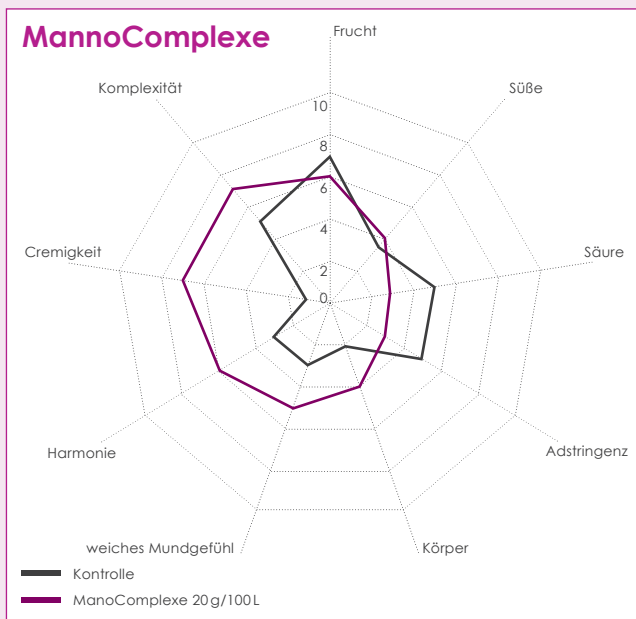


Abbildung 3 – Sensorische Eigenschaften eines Grauburgunder-Weines behandelt mit 20 g/100 L MannoComplexe.

Steigerungseffekte

Steigerungseffekte mit MannoSoft, MannoStructure, MannoComplexe

Bereich	MannoSoft	Manno-Structure	Manno-Complexe
Mundgefühl	• • •	• •	•
Körper	• • •	• • •	• •
Würze	•	• • •	• •
Komplexität	• •	• •	• • •
Struktur	•	• • •	• •
Harmonie	• •	• •	• • •
Säureharmonisierung	• • •	• •	•
Gerbstoffabrundung	• • •	• •	•

Mannoproteine

MannoComplexe

MannoStructure

MannoSoft