

# MANN BOUQUET R16

## OPTIMIZACIÓN DE LA FERMENTACIÓN

Coadyuvante biológico para la fermentación de mostos tintos y rosados.

### COMPOSICIÓN

Cortezas de levadura con elevado contenido de manoproteínas solubles, elagitaninos y granuja.

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo de color marrón claro.

MANN BOUQUET R16 es un coadyuvante de fermentación derivado de cortezas de levadura con elevado contenido de manoproteínas solubles, combinado con una mezcla de taninos condensados de granuja y elagitaninos. Su fórmula ha sido desarrollada con el objetivo de proteger el color y favorecer la condensación antocianinas/taninos durante la maceración de las uvas rojas.

Las ventajas que se pueden obtener del uso de MANN BOUQUET R16 durante la maceración de las uvas rojas son las siguientes:

- Color
- 1) Protección de la sustancia colorante contra la oxidación y la acción de las enzimas oxidasas, gracias a la acción protectora de los elagitaninos contenidos en el preparado.
  - 2) Estabilización de la sustancia colorante, gracias al aporte de taninos de granuja y manoproteínas, capaces de formar complejos coloreados estables.
- Aroma
- 1) Intensificación de las notas de fruta negra (por ejemplo, grosella) y especiadas. Para obtener una mejor expresión aromática, se recomienda utilizarlo combinado con la levadura IOC R9008 para los mostos tintos, 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) Reducción de la astringencia, como consecuencia de la formación de complejos taninos-manoproteínas, menos agresivos para el paladar.
- Efectos tecnológicos
- 1) Protección de la componente aromática, gracias al efecto antioxidante de los taninos.
  - 2) Estabilización del color antes de la fermentación maloláctica.

### APLICACIONES

- 1) Producción de vinos tintos y rosados caracterizados por una elevada plenitud y suavidad gustativa.
- 2) Producción de vinos tintos y rosados de color intenso, que deben conservar por largo tiempo notas olfativas frescas y jóvenes.

### DOSIS Y FORMA DE USO

Mostos blancos y rosados: 10-40 g/hL  
Dosis máxima autorizada por la UE: 80 g/hL  
Añada MANN BOUQUET R16 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

Sacchetto da 1 kg.  
Confezione chiusa: conservare il prodotto in un luogo fresco, asciutto e ventilato.  
Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra. Consumare rapidamente.