

Troféus de Ouro

LAFFORT ŒNOLOGIE

MANNOSTAB : novo método de estabilização tártrica

Resultado de trabalhos de investigação sobre a maturação/envelhecimento de vinhos, Mannostab é uma preparação de manoproteínas obtida industrialmente pela digestão enzimáticas das paredes das leveduras.

Adicionada ao vinho numa quantidade adequada, Mannostab inibe as precipitações tártricas no vinho, impedindo o aparecimento de cristais e o seu crescimento.

Mannostab substitui os tratamentos tradicionais pelo frio ou pelo emprego de ácido metatártrico, ou mais recentemente pela electrodiálise. A sua eficácia na prevenção de precipitações tártricas é superior a 40 meses.

A quantidade de Mannostab deve ser determinada através de ensaio laboratorial, em função de cada vinho, tendo em conta, o nível de instabilidade tártrico e o estado coloidal do vinho. De uma maneira geral, situa-se entre 10 e 30 g/hl.

A sua introdução no vinho faz-se antes da última filtragem, antes do enchimento das garrafas, de acordo com um protocolo preciso.

Mannostab é um produto natural, sem impacto sobre as características físico-químicas e sensoriais dos vinhos, que soluciona de forma eficaz os problemas das precipitações tártricas.

LAFFORT Œnologie

BP 17 – 33015 Bordeaux Cedex

Tel : 00 33 5 56 86 53 04

Fax : 00 33 5 56 86 35 50

Site Web : www.laffort.com

Responsável pela Empresa: Jean-François Laffort

Responsável pelo dossier: Danielle Guérin e Virginie Moine

e-mail : danielle.guerin@laffort.com