

Manoproteínas

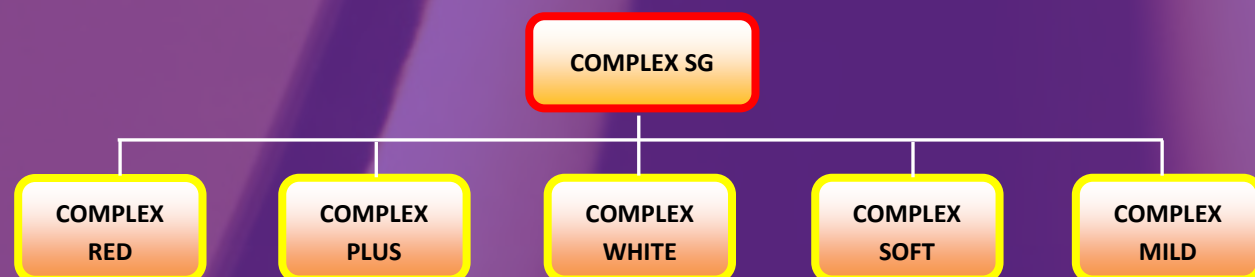


• Urb. Colina do Sol Bl. 2 Juncal de Cima • 5050-207 Peso da Régua – PT •
• Tel/Fax +351 324 233 • web: www.inoser.pt • email: info@inoser.pt •

Complex

Do conhecimento dos coloides vegetais e das macromoléculas originadas da lise celular, a Enologica Vason apresenta Complex: uma gama completa de estabilizantes biotecnológicos. Após anos de aplicação da L.P.A. (*levedura em pasta ativa*) concebeu-se o produto Complex SG, respondendo à procura da estabilização da componente coloidal, no momento mais próximo do engarrafamento.

A partir do histórico Complex SG, uma série de produtos a base de coloides de origem vegetal e de manoproteínas, foram criados para responder às necessidades do mundo enológico.



Produto	Composição	Efeito organolético
COMPLEX RED	Manoproteínas	Confere volume, não altera o olfato
COMPLEX PLUS	Manoproteínas	Confere volume, não altera o olfato
COMPLEX WHITE	Manoproteínas ricas em glutatona (<i>importante molécula redutora</i>)	Confere volume, não altera o olfato
COMPLEX SOFT	Manoproteínas	Confere complexidade no paladar, não altera o olfato
COMPLEX MILD	Manoproteínas e componentes coloidais com alto peso molecular	Confere suavidade, não altera o olfato
COMPLEX SG	Goma-arábica e tanino	Harmoniza as notas dissonantes e refresca o olfato

MPA manoproteínas puras para afinamento

MANOPROTEÍNAS PURAS REATIVAS COM OS TANINOS

MPA é uma seleção específica de manoproteínas, obtida através de um processo tecnológico de separação, que respeita a estrutura coloidal original.

MPA é particularmente eficaz como complexante da componente coloidal, melhorando a sensação táctil de redondez e suavidade na boca.

Uma boa ação quer em afinamento, quer nas fases antecedentes ao engarrafamento.

CARACTERÍSTICAS:

- Elevadíssimo grau de pureza
 - Gera soluções límpidas
 - Baixo efeito estabilizante

VANTAGENS:

- ✓ Confere suavidade e doçura sem mascarar os polifenóis
- ✓ Incremento da qualidade
- ✓ Atenuação de defeitos (taninos verdes, agressivos, madeiras desarmonizadas)
- ✓ Filtrável (nenhuma variação do índice de filtrabilidade)
- ✓ Por vezes, em vinhos com graduações elevadas, observa-se uma agradável diminuição da percepção do álcool
- ✓ Nos processos de espumantização, tem uma ótima ação na preparação, quer do "liqueur de tirage", quer do "liqueur d'expédition"