



# MANNOZYM®

PREPARADO ENZIMÁTICO DE *BETA-GLUCANASES*  
COM ATIVIDADE DE LISE PARA CLARIFICAÇÃO E FILTRAÇÃO DE VINHOS

## COMPOSIÇÃO



Enzima beta-glucanase.

## CARACTERÍSTICAS



MANNOZYM® é um preparado enzimático de beta-glucanases. Esta enzima quebra os glucanos presentes nos vinhos elaborados com uvas botritizadas, possibilitando posteriores clarificações e filtrações.

O mais interessante desta preparação enzimática é a sua ação de lise sobre a célula da levedura; o que permite uma libertação para o meio de substâncias presentes na levedura, aumentando o conteúdo de manoproteínas no vinho.

## APLICAÇÕES



O uso de MANNOZYM® é aconselhado para tratamentos de vinhos proveniente de uvas botritizadas, permitindo quebrar os glucanos e melhorar os tratamentos de clarificação e filtração.

No entanto a aplicação mais interessante da MANNOZYM®, está ligada à ação sobre as paredes celulares das leveduras. De facto a MANNOZYM®, apresenta uma elevada ação de lise, que permite aumentar a presença no vinho de constituintes celulares da levedura, em particular manoproteínas; esta macromolécula confere ao vinho maior volume sensorial e possui uma elevada ação estabilizante, no que diz respeito às proteínas e bitartarato de potássio.

Na prática, a utilização da MANNOZYM®, pode ser integrada e tornar mais eficaz o tradicional "bâtonage", durante o afinamento sobre borras finas; por esse motivo a MANNOZYM®, deve ser adicionada em vinhos ainda jovens, ricos em borras fina.

Foram obtidos resultados muito interessantes, quando adicionada esta enzima, em vinhos afinados em barrica, MANNOZYM® e LPA (levedura em pasta). Em degustação, em vinhos tratados com estes dois produtos, evidenciou-se um maior volume de boca e uma maior complexidade olfativa, em relação às testemunhas.

O uso de MANNOZYM®, deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.



# MANNOZYM®

PREPARADO ENZIMÁTICO DE *BETA-GLUCANASES*  
COM ATIVIDADE DE LISE PARA CLARIFICAÇÃO E FILTRAÇÃO DE VINHOS



## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Os melhores resultados são obtidos, utilizando a MANNOZYM® na primeira trasfega, com o vinho ainda turvo pela presença de borra fina. Para uma ótima utilização da MANNOZYM®, consultar o procedimento oficial da Enologica Vason.

MANNOZYM® é um preparado pronto a ser usado; a MANNOZYM® deve ser dissolvida num pequeno volume de vinho e adicionada ao vinho a tratar, assegurando uma boa homogeneização do produto; proceder periodicamente à suspensão da borra do vinho. A atividade da enzima no vinho perdura por um período de 40-50 dias, após este tempo, a atividade diminui gradualmente até cessar.

Durante a atividade da enzima, deve-se evitar tratamentos de clarificação (em particular, a adição de bentonite ou taninos).

Como em qualquer preparado enzimático, a atividade da MANNOZYM® é retardada com o abaixamento da temperatura (cerca de metade por cada 10°C a menos), portanto no tratamento de vinhos conservados a temperaturas baixas, a dose de utilização deverá ser proporcionalmente aumentada.



## DOSES

0,5 - 4,0 gr/hl em função do tempo de ação e temperatura de conservação do vinho.



## EMBALAGEM

Frascos de 500 gr.



## CONSERVAÇÃO

Conservar num local fresco (10-15°C) e seco.  
Fechar cuidadosamente os frascos depois de abertos.



## IDENTIFICAÇÃO DOS PERIGOS

De acordo com as Normas atuais, o preparado é classificado: Xn - NOCIVO (*consultar a ficha de segurança*).

Está conforme o Codex Enológico Internacional, versão em vigor.