

TECH POINT

PRE-IMBOTTIGLIAMENTO: IL TOCCO FINALE

LE MANNOPROTEINE COME STRUMENTO DECISIVO

ORIGINE E BENEFICI DELLE MANNOPROTEINE

Il lievito non è un semplice agente di fermentazione alcolica. In enologia vengono utilizzati diversi procedimenti per la sua degradazione più o meno parziale, e per sfruttare in modo ottimale i **numerosi composti di interesse che contiene**. I differenti **derivati di lievito** che si ottengono possono dunque adattarsi a specifiche esigenze del vino, secondo le fasi di elaborazione. I polisaccaridi, contenuti nelle pareti cellulari, sono macromolecole che, a causa della loro forte reattività con altri composti del vino (composti aromatici, polifenoli), contribuiscono alle **sensazioni di rotondità e volume**. Limitando la reattività dei polifenoli con le proteine salivari, essi **riducono infatti la percezione di astringenza** (Figura 1).

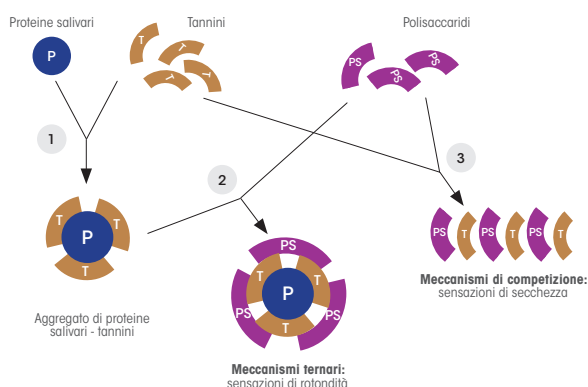


Figura 1. Meccanismi di azione possibili dei polisaccaridi sulle proprietà gustative: (2) Meccanismi ternari e (3) Meccanismi di competizione coinvolti nell'inibizione dell'aggregazione di tannini e proteine salivari da parte dei polisaccaridi.

Le mannoproteine, una frazione di questi polisaccaridi che rappresenta il 25-50% della composizione delle pareti di *Saccharomyces cerevisiae*, **migliorano le caratteristiche organolettiche dei vini** (aromi, proprietà gustative, percezione dell'effervescenza, ecc.), oltre che contribuire alla **stabilizzazione tartarica, proteica e colloidale**.

I derivati del lievito sono, inoltre, **ricchi di elementi riducenti che amplificano l'intensità degli aromi e li proteggono dall'ossidazione**, garantendone così la longevità.

L'IMPORTANZA DI SELEZIONARE LE MANNOPROTEINE

Le mannoproteine sono costituite da una struttura polisaccaridica di mannosio (70-90%), una struttura proteica (10-20%) e dal 10% di glucosio. Questa **grande diversità di composizione e organizzazione molecolare** spiega le molteplici proprietà e le diverse applicazioni che esse possono avere. Ciò significa anche che **la scelta dei ceppi di lievito utilizzati è fondamentale** per la quantità e la natura delle mannoproteine rilasciate.

PRE-IMBOTTIGLIAMENTO: IL TOCCO FINALE

LE MANNOPROTEINE COME STRUMENTO DECISIVO

Phylia® ICÔNE

Uno strumento di pre-imbottigliamento ideale per **arrotondare i vini e liberare tutto il loro potenziale**. PHYLIA® ICÔNE permette di rivelare l'eleganza dei vini, indipendentemente dal colore.

Stabilità proteica, tartarica e colloidale



100% naturale

Profilo organolettico ottimale



Preparazione di mannoproteine di *S. cerevisiae* purificate



PER PERFEZIONARE I VINI PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO

EFFETTI DI PHYLIA® ICÔNE

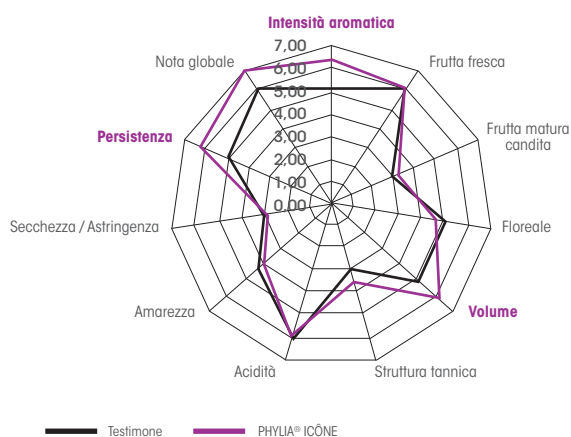
MANNOPROTEINE

- Conferisce** volume e rotondità in bocca.
- Riduce** l'astringenza e la durezza dei tannini.
- Riduce** la percezione di acidità.
- Aiuta** a stabilizzare gli intorbidamenti proteici, le precipitazioni tartariche e il colore.

Il ceppo di lievito da cui derivano le mannoproteine che sono alla base della formula di PHYLIA® ICÔNE è stato appositamente selezionato per garantire queste proprietà.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

ANALISI SENSORIALE - DEGUSTAZIONE DI VIOGNIER



PHYLIA® ICÔNE aiuta ad amplificare la persistenza e l'intensità aromatica, nonché la freschezza dei vini.

APPLICAZIONE SUI VINI

Fase di applicazione: aggiungere al vino subito prima dell'imbottigliamento.

Dosaggio: 0,5-5 g/hL

Preparazione: reidratare il prodotto in un volume di acqua pari a dieci volte il suo peso, quindi omogeneizzare la miscela prima di aggiungerla alla vasca durante il rimontaggio.



Contatta i nostri enologi per un protocollo personalizzato