

MANN BOUQUET R16

«BOUQUET» - ЛИНЕЙКА ПРЕПАРАТОВ НА ОСНОВЕ ТАНИНОВ

Препараты танинов для брожения серии «**BOUQUET**», разработанные благодаря знаниям и профессиональному опыту сотрудников отдела R&D группы компаний IOC, - результат обширной программы исследований в области энологии. Ингредиенты для их производства получают из высококачественного сырья, отобранного по критериям, определяющим влияние на формирование ароматического букета вина во время спиртового брожения.

Наша линейка натуральных комплексных препаратов, в состав которых входят танины, даёт возможность выбрать вспомогательное средство, соответствующее потребностям процесса винификации.

↓ СОСТАВ

MANN BOUQUET R16 / МАНН БУКЕТ Р16 - формула на основе инактивированных дрожжей, обогащённых растворимыми маннопротеинами, эллаготанинов, экстрагированных из отобранных видов растительного сырья, и проантоцианидинов, полученных из кожицы и семян виноградной ягоды.

↓ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

МАНН БУКЕТ Р16 специально разработан для стабилизации красящих веществ, способствует формированию комплексных соединений танинов с антоцианами в ходе мацерации (настой на мезге) винограда красных сортов.

При добавлении в сусло при производстве розовых и красных вин **МАНН БУКЕТ Р16** позволяет увеличить ощущение объёма во вкусе вина, сохранить интенсивность цвета и восприятие свежести в течение длительного времени.

↓ ДОЗЫ

- 10-40 г/гл (1-4 г/дал)

↓ ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Добавлять **МАНН БУКЕТ Р16** в процессе спиртового брожения не более, чем через 48 часов после задачи дрожжей.

Развести **МАНН БУКЕТ Р16** в воде или сусле из расчёта 1 кг на 10 литров. Затем вводить полученный раствор в ёмкость для обработки, предпочтительнее в ходе перекачивания в режиме «снизу-вверх» (фр. - «remontage»), чтобы обеспечить равномерное распределение во всей массе.

↓ РАСФАСОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- В пакетах по 1 кг

До вскрытия заводской упаковки: хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении без посторонних запахов, при температуре в пределах от 5 до 25 °C.

После вскрытия упаковки: вновь тщательно закрыть пакет и хранить в условиях, как указано выше. Использовать в течение короткого времени.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРИМЕНЕНИЯ

Ожидаемые позитивные эффекты при использовании **МАНН БУКЕТ R16**

Стабилизация красящих веществ & антиоксидантное действие:

- стабилизация цвета до проведения яблочно-молочного брожения в результате образования устойчивых комплексов танины - маннопротеины;
- стабилизация антоцианов, обуславливающих окраску, посредством взаимодействия с танинами - проантоцианидинами (копигментация, стэкинг-взаимодействие);
- защита красящих веществ путём ингибирования эллаготанинами активности окислительных ферментов (лактаза и тирозиназа), присутствующих естественным образом в винограде.

Влияние на ароматику & антиоксидантное действие:

- защита ароматических соединений от окисления благодаря антиоксидантным свойствам танинов;
- усиление интенсивности тонов чёрных фруктов/ягод и пряностей в букете (для большей ароматической экспрессивности рекомендуем использовать штаммы дрожжей IOC R9008 для красных вин и IOC FRESH ROSÉ для розовых).

Влияние на органолептику и восприятие вкуса, структурообразующая роль танинов:

- улучшение структуры и вкусовой гармонии благодаря взаимодействию танинов с составляющими матрицу вина компонентами;
- увеличение ощущения округлости и объёмности за счёт привнесения свободных маннопротеинов и полисахаридов;
- уменьшение ощущения терпкости вследствие формирования комплексов танинов с маннопротеинами, менее агрессивных по вкусовому восприятию.

СУСЛО	
при производстве белых / розовых вин	при производстве красных вин
Приводятся средние дозы в г/гектолитр <small>Свяжитесь с представителями на местах или энологами IOC для определения технологических и сенсорных эффектов применения танинов и оптимальной дозы</small>	

Tanin Bouquet R36	2 - 15	5 - 20	Усиление структуры и интенсивности букета, стабилизация цвета
Mann Bouquet R16	1 - 40	1 - 40	Стабилизирует цвет, усиливает аромат, придаёт округлость и объём
Mann Bouquet B19	1 - 40		Антиоксидантный эффект, усиление аромата, округлость и объём

Вы можете получить в короткие сроки экспертную оценку действия препаратов танинов IOC на конкретное вино, обратившись к представителям на местах и энологам Института энологии Шампани.

Мы в вашем распоряжении, чтобы помочь в проведении опытных обработок в производственных и лабораторных условиях и выборе танина с учётом требований винификации, определить оптимальные дозы и достичь желаемого результата.