



ISTITUTO
OENO
ITALIA

OENO S.R.L.
Via dell'Industria, 51
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenoitalia.com
www.oenoitalia.com

Azienda con sistema
di Gestione Qualità e
Ambiente certificati
secondo le norme **UNI
EN ISO 9001** e **UNI EN
ISO 14001**



PRESTIGE GOLD

MANNOPROTEINE NATURALI ESTRATTE DA *S. CEREVISIAE*

COMPOSIZIONE

Prestige Gold è composto da mannoproteine pure di lievito *S. Cerevisiae*, ottenute con un processo industriale innovativo, che garantisce il rispetto della struttura molecolare di questi importanti componenti della parete cellulare del lievito.

CARATTERISTICHE

Le mannoproteine di Prestige Gold sono estratte da un ceppo di lievito *S. Cerevisiae*, selezionato appositamente per questo processo poiché particolarmente ricco di polisaccaridi parietali.

Il prodotto ha le seguenti caratteristiche:

- aspetto: polvere fine
- colore: begie chiaro
- odore: caratteristico di lievito, fine e poco invadente
- solubilità in vino: completa al dosaggio sotto raccomandato
- contenuto mannani: non inferiore al 45%

IMPIEGHI

L'uso di Prestige Gold è consigliato per tutte le tipologie di vino dove permette:

- il miglioramento della stabilità tartarica: le mannoproteine sono coadiuvanti nei confronti della stabilizzazione tartarica; è necessario tuttavia eseguire test preventivi (secondo le metodiche OIV) in laboratorio per determinare l'efficacia del trattamento e la dose esatta.
- l'incremento della rotondità e della morbidezza del vino.
- l'attenuazione dell'astringenza: grazie alle proprietà delle mannoproteine di interagire con le sostanze polifenoliche del vino, permette di aumentare la complessità e l'intensità aromatica, limitando l'astringenza, causata da polifenoli ad elevato grado di polimerizzazione.

DOSI

Vino: 5 - 20 g/hl

Liqueur d'expédition: 2 - 5 g/hl da calcolarsi sul volume di vino finale.

Sono consigliabili saggi preventivi in laboratorio.

Per l'impiego di Prestige Gold attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

MODALITA' D'USO

Prestige Gold deve essere utilizzato previa diluizione in 10 parti di vino da trattare. L'aggiunta al vino può essere effettuato immediatamente prima dell'imbottigliamento. Se il vino è destinato ad una filtrazione stretta, è preferibile aggiungere il prodotto 24 ore prima della filtrazione. Per la formazione della liqueur d'expédition il prodotto deve essere sciolto nel vino base con gli altri componenti e poi filtrato. Qualora si utilizzassero tannini ellagici direttamente in liqueur è opportuno aspettare almeno una settimana prima della filtrazione e dell'utilizzo.

CONFEZIONI

Prestige Gold è disponibile in barattoli da 0,25 Kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto, ventilato e privo di odori.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato, utilizzare il prodotto in tempi brevi.

Prodotto per uso enologico, conforme Regolamento (CE) N. 606/2009.

Non contiene OGM e non deriva da OGM. Non contiene allergeni.

Scheda Tecnica: Prs_Gold_rev.0_12/2017

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze. Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari. Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.