

MANNOSTAB

Manoproteinska priprava za stabilizacijo vin na vinski kamen (tartrat)

Manoproteini: izvor ter lastnosti

Manoproteini sestavljajo od 25 do 50 % stene kvasovke. Sestavljeni so iz peptidnega ter polisaharidnega dela, ki v večini sestoji iz manoze. Njihova molekularna teža je od 20 kDa ter tudi več kot 450 kDa, tudi njihova stopnja glikolizacije je lahko zelo različna. Obstaja več različnih manoproteinov. Vsak določen sestavni del manoproteina vpliva na določeno delovanje oz. lastnosti letega.

Izboljšana stabilnost na vinski kamen

Določena vina dosežejo tako stabilnost po več mesecih stika s droži vina. Ovirano je izločanje kalijevega bitartrata zaradi GPI (glikosil fosfatidil inositol) manoproteina, ki se sprošča iz kvasovk, v času zorenja vin na drožih.

Skozi opazovanja stabilnosti vin na izločanje vinskega kamna zaradi zorenja na drožih so razvili akstrakcijski postopek za omenjene manoproteine in sicer s encimsko hidrolizo stene kvasovke. Tak postopek je zelo podoben naravnemu procesu autolize kvasovke.

Tako so izdelali nov izdelek MANNOSTAB za zaščito vin pred izločanjem vinskega kamna. To sredstvo se lahko uporablja tako za bela, rose kot rdeča vina in sicer ne glede ali je vino mirno ali peneče.

Določitev količine MANNOSTAB-a

Po dodatku mannostaba v vino se stabilnost vina na izločanje vinskega kamna ugotovi s testom kristalizacije, saj s tem postopkom ne odstranimo ionov. Gre za koloidno zaščito zaradi dodatka inhibitorja kristalizacije.

Količina potrebnega Mannostaba je odvisna od vrste nestabilnosti vina ter od naravne vsebnosti koloidov v vinu.

Obvezen je test za določitev ustrezne količine Mannostaba za vsako vino posebej in sicer pred tretiranjem celotne količine vina.

Kako določimo usterzno dozo MANNOSTAB-a ?

Test ohladitve

Razstopimo 3 g MANNOSTAB-a v 40 ml destilirane vode. V različne steklenice (750 ml volumna) dodamo zaporedne različne količine MANNOSTAB razstopine in sicer: 0 ml, 1 ml, 1,5 ml, 2 ml, 2,5 ml ter 3 ml. Ti volumni razstopine ustrezajo končnim količinam MANNOSTAB-a na vino in sicer: 10, 15, 20, 25 ter 30 g/hl.

Vsako steklenico, v katero smo predhodno dodali določeno količino raztopine dopolnimo s vinom katero bomo tretirali (po čiščenju). Vino vseh steklenicah mora biti enako ter pod enakimi pogoji filtrirano kot bo med stekleničenjem. Tako pripravljene steklenice (6) shranimo na temperaturo – 4 ° C za 6 dni.

Po pregledu steklenic vidimo katera količina MANNOSTAB-a bo ustrezna za naše vino in sicer najnižja možna količina, ki prepreči izločanje vinskega kamna (v

steklenici ni videti kristalov). Tej količini dodamo še 5 g/hl MANNOSTABA s čimer upoštevamo možne spremembe koloidne strukture v vinu zaradi filtriranja vina.

Rezultati testiranja

Od leta 1997 **Laffort oenologie** podjetje ima avtorske pravice od francoskega urada DGCCRF (urad za zaščito potrošnikov) za testiranja na njihovem izdelku Mannostab v Franciji. Testiranja so pokazala, da izdelek Mannostab daje enaka ali pa boljše rezultate na stabilnost vin na vinski kamen od ostalih uveljavljenih postopkov (hladna stabilizacija, kontakt proces, metavinska kislina) Z uporabo Mannostaba se doseže zelo dolgo zaščito vin pred izločanjem vinskega kamna.

Učinek na okus

Mannostab ne vpliva na senzorično kvaliteto vina. Senzorične analize niso pokazale določenih statističnih odstopanj pri tridelnem testu s Mannostabom tretirano vino ter netretirano vino.

Mannostab ter prihodnost

Dejstvo je, da so zaščitni koloidi naravnega izvora dobro sredstvo za stabilizacijo vseh vrst vin brez povzročitve nezaželenih oz stresnih ukrepov. Ti zaščitni koloidi so stabilni v vinu ter ne vplivajo na senzorične lastnosti tretiranega vina.

Stabilnost na tartrate med hranjenjem vina na – 4 ° C				
Čas, ko se kristali pojavijo.				
Vrsta vina	Postopek stabilizacije			
	Netretiran o	MANNOSTA B (mesecev)	Ohladitev vina	Metavinska kislina
Rdeče VDT (26 hl)	3 dni	> 45	8 dni	-
Peneče (26 hl)	4 dni	> 45	-	-
Rdče VDT (128 hl)	3 dni	> 44	4 dni	4 dni
Rdče VDT (400 hl)	3 dni	> 44	4 tedne	-
Rdeče VDC (64hl)	5 dni	> 38	-	1 mesec
Rdeče VDT (128 hl)	5 dni	> 38	> 38 mesecev	-
Belo VDT (125 hl)	3 dni	> 39	> 39 mesecev	1 mesec
Belo Bx (100 hl)	4 dni	> 40	-	-
Belo Bx (100 hl)	4 dni	> 38	> 38 mesecev	-
Rdeče Bx (250 hl)	4 dni	> 37	> 37 mesecev	-
Rdeče Bx (250 hl)	4 dni	> 37	> 37 mesecev	-
VDT-namizno vino VDC-sortno vino				
VDP-deželno vino Bx-Bordo vino (zaščenega porekla)				