

PINNACLE™



Pinnacle Absolute MP

Información del producto



Tipo:

Manoproteínas de levadura puras y solubles.

Características:

- Pinnacle Absolute MP es una manoproteína de levadura pura extraída de las paredes celulares de la levadura y que es completamente soluble.
- Pinnacle Absolute MP tiene un claro efecto estabilizador disminuyendo la astringencia de la uva agresiva y los taninos de la madera.

Aplicación:

- Pinnacle Absolute MP es una solución para mejorar la sensación en boca y la complejidad de vinos tintos y blancos envejecidos en roble o en acero inoxidable.
- Pinnacle Absolute MP contribuye a la estabilización proteica y tartárica de los vinos.
- Pinnacle Absolute MP tiene un efecto sensorial claro e inmediato, mejorando la sensación en boca y el sabor del vino.
- Requiere de 12 a 48 horas (dependiendo de la temperatura) para que se disuelva al 100% en el vino, listo para el embotellado.

Una de las mayores tendencias en la industria vitivinícola mundial es la preferencia por los vinos bajos y sin alcohol. Si bien estos vinos cumplen con los requisitos de concentraciones de alcohol más bajas, el proceso de producción para elaborarlos a menudo elimina los compuestos de sabor y aroma. Esto hace que el vino resultante carezca de aroma y sensación en boca, lo que hace que los vinos tengan un sabor fino, sin viscosidad ni textura. AB Biotek ha generado una solución a este problema con Pinnacle Absolute MP, una fracción específica de

levadura inactiva que contiene un nivel muy alto de manoproteínas. Estas manoproteínas, cuando se añaden al vino después de la desalcoholización, mejoran la sensación en boca y la textura del vino. Es importante destacar que Pinnacle Absolute MP se agrega en dosis bajas y es fácilmente dispersable, por lo que no deja partículas en el fondo del vino. AB Biotek recomienda Pinnacle Absolute MP para añadirlo a vinos sin y con bajo contenido de alcohol cuando se desea mejorar la sensación en boca del vino.

Formulación:

Manoproteínas purificadas de paredes celulares de levadura* específica (**Saccharomyces cerevisiae*).

Instrucciones de uso:

Utilizar Pinnacle Absolute MP al menos 48 horas antes del embotellado.

Pinnacle Absolute MP no requiere ningún tipo de rehidratación. Su forma granular permite una adición directa al vino.

Dosificación:

1-5 g/hL.

Le recomendamos que ajuste la dosis con una prueba de laboratorio a escala.

Dosis máxima permitida por la UE: 20 g/hL.

Condiciones de almacenamiento:

Almacenar el producto en una sala fresca, seca y bien ventilada.

Vida útil:

Dos años a partir de la fecha de fabricación.

Envasado:

Lata de plástico de 500 g.

Producto aprobado para uso enológico, de conformidad con el reglamento (CE) n° 606/2009 y el codex OIV.

La información presentada se basa en nuestro estudio y en ensayos comerciales, y constituye una evaluación general de los resultados del producto. La información aquí expuesta no representa una garantía por la cual pueda atribuirse responsabilidad legal al fabricante.

© 2024 AB MAURI / Fecha: marzo 2024 / www.pinnaclewineingredients.com

 **AB Biotek**
PARTNERS IN FERMENTATION™
A business division of AB MAURI



Pinnacle Absolute MP

Información del producto

ANÁLISIS	
Nitrógeno Total	0,5 - 7,5 %
Humedad	Máx. 15 %
Cenizas	Máx. 8 %
Fe	Máx. 30 ppm
Pb	Máx. 5 ppm
Hg	Máx. 0,15 ppm
As	Máx. 1 ppm
Cd	Máx. 0,5 ppm
pH (solubilidad 5 %)	4,0 - 6,0 %
Manano	Mín. 40 %
Glucano	Máx. 15 %
I.F.	Pasa la prueba
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	
Recuento aeróbico total	Máx. 104 UFC/g
Recuento de levadura viable	Máx. 100 UFC/g
Moho	Máx. 50 UFC/g
Bacteria láctica	Máx. 104 UFC/g
Salmonella	No detectada en 25 g
E. coli	No detectado en 1 g
Estafilococos	No detectados en 1 g
Coliformes	Máx. 10 UFC/g

Base científica:

Las manoproteínas de levadura son polisacáridos (glicoproteínas) que se encuentran en la capa externa de la pared celular de la levadura y se componen de en torno a un 20% de proteína y un 80% de D-manosa.

El efecto estabilizador de la manoproteína se explica a través de las interacciones entre las manoproteínas y los polifenoles, aunque también entre las manoproteínas y las proteínas en la saliva.

Producto aprobado para uso enológico, de conformidad con el reglamento (CE) n° 606/2009 y el codex OIV.