

Pinnacle™ MLF Extreme *informazioni sul prodotto*



Tipo:

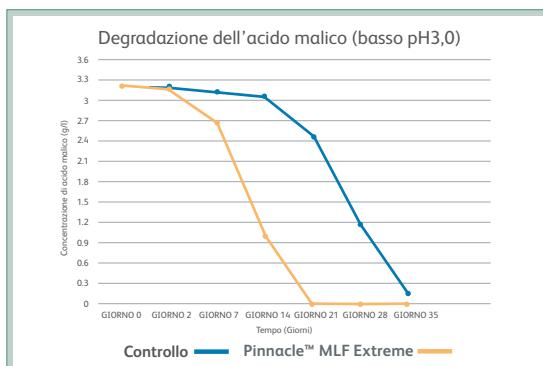
Pinnacle™ MLF Extreme è un ceppo di *Oenococcus oeni* che è stato isolato in un'ampia Progetto di screening AWRI per nuovi batteri in fermentazione malolattica stressante. Pinnacle™ MLF Extreme è stata selezionata per la sua capacità di tollerare condizioni di basso pH e sasambienti a bassa temperatura. Pinnacle™ MLF Extreme produce anche aromi puliti di frutta con note di spezie e vaniglia.

Caratteristiche:

Pinnacle™ MLF Extreme è un batterio molto concentrato, ad alto numero di cellule, adatto alla fermentazione malolattica in condizioni difficili, soprattutto basso pH. Pinnacle™ MLF Extreme è anche adatto all'uso quando cantine iniziano a diventare più fredde. Pinnacle™ MLF Extreme è veloce, resistente alla SO₂ e non produce ammine biogene.

Applicazione:

- Pinnacle™ MLF Extreme copre un ampio spettro di applicazioni vinicole: dai vini bianchi a basso pH (pH~3,0) alle basse temperature (~15°C/59°F) ideali per i vini da clima fresco e/o all'inizio dell'inverno, quando le cantine iniziano a raffreddarsi.
- Produce note fruttate pulite con sentori di spezie e vaniglia.
- Pinnacle™ MLF Extreme è adatto per l'inoculo sequenziale o in co-inoculo.



Prodotto approvato per enologico, in conformità al regolamento (CE) n. 606/2009 e al codice OIV.

Formulazione:

Coltura liofilizzata attiva concentrata pura di *Oenococcus oeni*, maltodestrina come vettore.

Istruzioni per l'uso:

Aprire la bustina, aggiungere direttamente al vino e mescolare delicatamente senza ossigeno. Per i vini più difficili (basso pH, alto grado alcolico), si consiglia la reidratazione con acqua non clorata per mantenere la massima vitalità. A tale scopo, diluire 1:10 per 15 minuti a temperatura ambiente. Tuttavia, se l'acqua non clorata non è disponibile, si raccomanda l'inoculo diretto.

Dosaggio:

1 g/hL

Questo apporterà una quantità di microrganismi sufficiente a completare in breve la fermentazione malolattica in tutti i vini (anche i più difficili).

Condizioni di conservazione:

-18°C (-0,4°F)

Durata di conservazione:

Tre anni dalla data di produzione se conservato a -18°C (-0,4°F).

18 mesi dalla data di produzione se conservato a 4°C (39°F).

Imballaggio:

Bustine di laminato da 25g e 250g

Dettagli della cinetica di degradazione dell'acido malico:

Sia il controllo che Pinnacle™ MLF Extreme hanno utilizzato l'inoculo sequenziale in un vino con un basso pH di 3,0. Pinnacle™ MLF Extreme ha completato la fermentazione malolattica in 21 giorni, mentre il controllo è riuscito a terminare la fermentazione malolattica solo in 35 giorni.

Le informazioni presentate si basano sulle nostre ricerche e sui test commerciali e forniscono una valutazione generale delle prestazioni del prodotto. Nulla di quanto contenuto nel presente documento è rappresentativo di una garanzia per la quale il produttore possa essere ritenuto legalmente responsabile.

© 2025 AB MAURI / Data: Aprile 2025 / www.pinnaclewineingredients.com

Pinnacle™ MLF Extreme

informazioni sul prodotto

CARATTERISTICHE	
Intervallo di temperatura minimo e massimo	15-27°C (59-81°F)
Tolleranza al pH	≥ 3.0
Resistenza massima alla SO ₂ libera (mg/L)	< 18
Resistenza massima di SO ₂ totale (mg/L)	< 50
Resistenza all'alcol (%v/v)	≤ 14.5%
Velocità di fermentazione (velocità di conversione malico-lattico)	Moderato
Note fruttate	Bacche rosse moderate con buon peso al palato
Note di diacetile	Utilizzando il co-inoculo - Basso; utilizzando l'inoculo sequenziale - Medio-Alto
Acidità volatile	Molto basso
Produzione di ammine biogene	No
ANALISI MICROBIOLOGICA	
Cellule batteriche vitali:	> 10 ¹¹ cellule/g
Lievito:	< 10 ³ CFU/g
Stampi:	< 10 ³ CFU/g
Batteri dell'acido acetico:	< 10 ³ CFU/g
E. coli:	Assente in 1g
Salmonella:	Assente in 25g
Piombo:	< 2 mg/Kg d.m
Mercurio:	< 1 mg/Kg d.m
Arsenico:	< 3 mg/Kg d.m
Cadmio:	< 1 mg/Kg d.m

Proprietà fisiche: Colore: beige/crema. Forma: polvere fine. Solubilità: solubile in acqua.

Background scientifico:

La fermentazione malolattica è completa quando compare un risultato di acido malico "non rilevato", che di solito è < 0,05 g/L dall'analisi enzimatica. Tuttavia, un risultato di 0,1 g/L o inferiore è sufficientemente basso perché la fermentazione malolattica sia considerata virtualmente completa e per ridurre al minimo il rischio di deterioramento.

Prodotto approvato per enologico, in conformità al regolamento (CE) n. 606/2009 e al codice OIV.

Le informazioni presentate si basano sulle nostre ricerche e sui test commerciali e forniscono una valutazione generale delle prestazioni del prodotto. Nulla di quanto contenuto nel presente documento è rappresentativo di una garanzia per la quale il produttore possa essere ritenuto legalmente responsabile.

© 2025 AB MAURI / Data: Aprile 2025 / www.pinnacletwineingredients.com