

## Pinnacle™ MLF Robust *informazioni sul prodotto*



### Tipo:

**Pinnacle™ MLF Robust** è un ceppo di *Oenococcus oeni* isolato nel corso di un ampio screening AWRI di nuovi batteri in condizioni di fermentazione malolattica stressanti. **Pinnacle™ MLF Robust** è stato selezionato per la sua elevata capacità di tolleranza all'alcol e per la velocità di fermentazione malolattica. **Pinnacle™ MLF Robust** migliora anche la complessità e la sensazione in bocca dei vini ad alta gradazione alcolica.

### Caratteristiche:

**Pinnacle™ MLF Robust** è una coltura di batteri molto concentrata, ad alto numero di cellule, adatto alla fermentazione malolattica in condizioni difficili, in particolare in condizioni di elevata alcolicità. **Pinnacle™ MLF Robust** è veloce, resistente alla SO<sub>2</sub> e non produce ammine biogene rilevabili.

### Applicazione:

- **Pinnacle™ MLF Robust** copre un ampio spettro di applicazioni vinicole, compresi i vini rossi ad alta gradazione alcolica ricchi di polifenoli e con un contenuto di etanolo superiore al 15% v/v.
- Aggiunge note di bacche rosse pulite e qualche spezia. Conferisce al vino la sensazione di tannini morbidi.
- **Pinnacle™ MLF Robust** è adatto per l'inoculazione sequenziale o in coinoculazione.

### Formulazione:

Pura coltura concentrata attiva liofilizzata di *Oenococcus oeni*, contenente maltodestrina come supporto.

### Istruzioni per l'uso:

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

### Dosaggio:

1 g/hL

In questo modo si apporta una quantità di microrganismi sufficiente a completare la fermentazione malolattica di tutti i vini (anche i più difficili) in una breve tempo.

### Condizioni di conservazione:

-18°C (-0,4°F)

### Durata di conservazione:

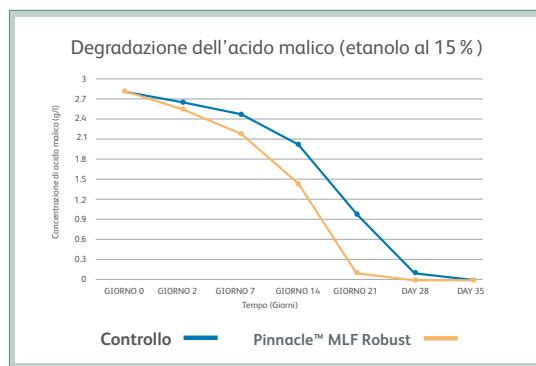
Tre anni dalla data di produzione se conservato a -18°C (-0,4°F).

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:



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.pinnaclewineingredients.com](http://www.pinnaclewineingredients.com)

# Pinnacle™ MLF Robust

## *informazioni sul prodotto*

CARATTERISTICHE	
Intervallo di temperatura minimo e massimo	18-27°C (64-81°F)
Tolleranza al pH	≥ 3.2
Resistenza massima alla SO <sub>2</sub> libera (mg/L)	< 18
Resistenza massima di SO <sub>2</sub> totale (mg/L)	< 50
Resistenza all'alcol (%v/v)	≤ 16.5%
Velocità di fermentazione (velocità di conversione malicolattico)	Molto veloce
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 <sup>11</sup> cellule/g
Lievito:	< 10 <sup>3</sup> CFU/g
Stampi:	< 10 <sup>3</sup> CFU/g
Batteri dell'acido acetico:	< 10 <sup>3</sup> 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](http://www.pinnacletwineingredients.com)