

Pinnacle™ MLF Robust

Información sobre el producto



Tipo:

Pinnacle™ MLF Robust es una cepa de *Oenococcus oeni* aislada en un extenso cribado de nuevas bacterias en condiciones estresantes de fermentación maloláctica. **Pinnacle™ MLF Robust** fue seleccionada por su elevada capacidad de tolerancia al alcohol y su velocidad de fermentación maloláctica. **Pinnacle™ MLF Robust** también mejora la complejidad y la sensación en boca de los vinos de alta graduación alcohólica.

Características:

Pinnacle™ MLF Robust es una bacteria muy concentrada, con un elevado número de células, adecuada para la fermentación maloláctica en condiciones difíciles, especialmente en condiciones de alto grado alcohólico. **Pinnacle™ MLF Robust** es rápida, resistente al SO₂ y no produce aminas biógenas detectables.

Aplicación:

- **Pinnacle™ MLF Robust** cubre un amplio espectro de aplicaciones vinícolas: desde vinos tintos de alta graduación alcohólica, ricos en polifenoles y con más de un 15% v/v de etanol, hasta vinos de pH bajo.
- Proporciona bayas rojas limpias con algunas notas especiadas con taninos suaves/taninos suavizados/taninos pulidos al vino.
- **Pinnacle™ MLF Robust** es adecuado para la inoculación secuencial o conjunta.

Formulación:

Cultivo liofilizado activo concentrado puro de *Oenococcus oeni*, maltodextrina como soporte.

Instrucciones de uso:

Abrir la bolsita, añadir directamente al vino y mezclar suavemente sin oxígeno. Para los vinos más difíciles (pH bajo, alcohol elevado), se recomienda rehidratar con agua no clorada para mantener la máxima viabilidad/vitalidad. Para ello, diluir 1:10 durante 15 minutos a temperatura ambiente. Sin embargo, si no se dispone de agua no clorada, se recomienda la inoculación directa.

Dosificación:

1 g/hL

Esto aportará una cantidad de microorganismos suficiente para completar la fermentación maloláctica en todos los vinos (incluso los más difíciles) en poco tiempo.

Condiciones de almacenamiento:

-18°C (-0,4°F)

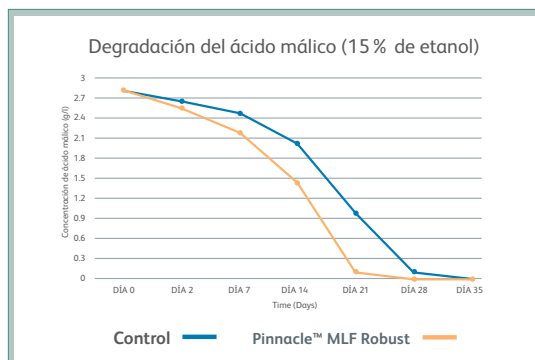
Caducidad:

Tres años a partir de la fecha de fabricación si se almacena a -18°C (-0,4°F).

Un año y medio a partir de la fecha de fabricación si se conserva a 4°C.

Embalaje:

Sobres laminado de 25 g y 250 g



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

Detalles del experimento de degradación del ácido málico:

Tanto el control como la **Pinnacle™ MLF Robust** utilizaron la inoculación secuencial de un vino tinto que contenía un 15% de alcohol. La **Pinnacle™ MLF Robust** completó la fermentación maloláctica en 21 días, mientras que el control sólo pudo terminar la fermentación maloláctica en 28 días.

Pinnacle™ MLF Robust

Información sobre el producto

CARACTERÍSTICAS	
Temperatura mínima - máxima	18-27°C (64-81°F)
Tolerancia al pH	≥ 3.2
Resistencia máxima SO ₂ libre (mg/L)	< 18
Resistencia máxima total SO ₂ (mg/L)	< 50
Resistencia al alcohol (%v/v)	≤ 16.5%
Velocidad de fermentación (velocidad de conversión málico-láctica)	Muy rápido
Notas afrutadas	Bayas rojas moderadas con buen peso en boca
Notas de diacetilo	Muy bajo
Acidez volátil	Muy bajo
Producción de aminas biógenas	No
ANÁLISIS MICROBIANO	
Células bacterianas viables:	> 10 ¹¹ células/g
Levadura:	< 10 ³ UFC/g
Moldes:	< 10 ³ UFC/g
Bacterias acéticas:	< 10 ³ UFC/g
E. coli:	Ausente en 1g
Salmonella:	Ausente en 25g
Plomo:	< 2 mg/Kg d.m
Mercurio:	< 1 mg/Kg d.m
Arsénico:	< 3 mg/Kg d.m
Cadmio:	< 1 mg/Kg d.m

Propiedades físicas: Color: beige/crema. Forma: polvo fino. Solubilidad: soluble en agua.

Antecedentes científicos:

Las fermentaciones malolácticas están completas cuando aparece un resultado de ácido málico de “no detectado”, que suele ser < 0,05 g/L por análisis enzimático. Sin embargo, un resultado de 0,1 g/L o inferior es lo suficientemente bajo como para que la fermentación maloláctica se considere prácticamente completa y se minimice el riesgo de deterioro.

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

La información presentada se basa en nuestra investigación y pruebas comerciales y proporciona una evaluación general del rendimiento del producto. Nada de lo contenido en este documento es representativo de una garantía por la que el fabricante pueda ser considerado legalmente responsable.

© 2025 AB MAURI / Date: Marzo 2025 / www.pinnaclewineingredients.com