



PINNACLE™



Pinnacle™ Color Tan

informação de produto



Tipo:

Taninos para estabilização de polifenóis e cor na produção de vinho tinto.

Características:

- Quando adicionada na fase inicial da maceração, a Pinnacle™ Color Tan inativa as enzimas oxidativas, precipita as proteínas da uva e preserva os taninos endógenos.
- Quando adicionada em fases posteriores da maceração, a Pinnacle™ Color Tan promove a polimerização e a estabilização de polifenóis-antocianinas através do mecanismo de ponte etil.

Aplicação:

- A levedura Pinnacle™ Color Tan protege o perfil aromático do vinho, intensificando uma cor mais brilhante e estável.
- A Pinnacle™ Color Tan contribui para uma estrutura tânica mais estável com elevado teor de antocianinas.
- A Pinnacle™ Color Tan é uma poderosa ferramenta antioxidativa que inibe as atividades enzimáticas de tirosinases e lacase (p. ex., em uvas atacadas por Botrytis), completando a ação do SO₂ e evitando sobredosagens de sulfitos no vinho.

Formulação:

Mistura de taninos elágicos e proantocianidinas (sem quebracho).

Instruções de utilização:

A forma de granulado permite total solubilidade e torna possível a adição direta. Contudo, para melhor homogeneizar e otimizar a ação da Pinnacle™ Color Tan, recomendamos a sua dissolução em vinho/mosto (relação de 1:5) ou em água morna antes de adicioná-la ao mosto.

Produto aprovado para uso enológico, de acordo com a regulamentação (EC) n.º 606/2009 e o Código de Práticas Enológicas da OIV.

A informação apresentada baseia-se na nossa pesquisa e testes comerciais, permitindo a avaliação geral do desempenho do produto. A informação facultada no presente documento não constitui qualquer garantia pela qual o fabricante possa ser responsabilizado judicialmente.

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

Dosagem:

10-30 g/hl mosto ou 10-30 g/100 kg uvas.

Adição em 2 passos: 50% em uvas esmagadas, depois 50% durante a fermentação com remontagem.

É recomendável uma dose dupla para baixo teor de SO₂, uvas de fraca qualidade (Botrytis), curta maceração, baixo teor de polifenóis ou vinho destinado a um envelhecimento prolongado.

Condições de armazenamento:

Guardar o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

Tempo de prateleira:

Cinco anos a partir da data de fabrico.

Embalagens:

Sacos de 1 kg e 15 kg.

Documentação científica:

Os taninos são muito reativos às enzimas e eliminam a sua atividade. A levedura Pinnacle™ Color Tan deve ser adicionada 4 horas antes ou depois das enzimas de extração (mas nunca ao mesmo tempo).



Pinnacle™ Color Tan

informação de produto

ANALÍTICA

Insolúveis (Sol. 10 g/l 1,2 µm)	< 2 %
Perda com secagem	Máx. 10 %
Cinzas	Máx. 4 %
Fe	Máx. 80 ppm
As	Máx. 3 ppm
Pb	Máx. 5 ppm
Hg	Máx. 1 ppm
Total Fenol (Tanino)	Mín. 65 %
pH (Sol. 5 %)	3,0 – 5,0 %

Nota: presença de tanino de castanheiro (elágico) <20%.



Produto aprovado para uso enológico, de acordo com a regulamentação (EC) n.º 606/2009 e o Código de Práticas Enológicas da OIV.

A informação apresentada baseia-se na nossa pesquisa e testes comerciais, permitindo a avaliação geral do desempenho do produto. A informação facultada no presente documento não constitui qualquer garantia pela qual o fabricante possa ser responsabilizado judicialmente.

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