



Pinnacle™ Color Tan

Produktinformation

Beschreibung:

Tannin für die Farb- und Polyphenolstabilisierung in der Rotweinherstellung.

Eigenschaften:

- Bei Hinzufügen in der frühen Phase der Mazeration inaktiviert Pinnacle™ Color Tan oxidative Enzyme, bindet Traubenproteine und erhält endogene Tannine.
- Beim Hinzufügen in der späteren Phase der Mazeration fördert Pinnacle™ Color Tan die Polymerisation und Stabilisierung der Polypenanthocyane durch den Ethyl-Brückenmechanismus.

Anwendung:

- Pinnacle™ Color Tan schützt das aromatische Profil des Weins und betont eine hellere und beständigere Farbe.
- Pinnacle™ Color Tan trägt zu einer stabileren Tanninstruktur mit höherem Anthocyangehalt bei.

Pinnacle™ Color Tan ist ein wirkungsvolles antioxidantes Mittel, das enzymatische Aktivitäten von Tyrosinase und Laccase hemmt (z. B. in edelfaulen Trauben) und ergänzend zu SO₂ wirkt, wodurch eine Überdosis von Sulfiten im Wein verhindert wird.

Rezeptur:

Mischung aus ellagischen Tanninen und Proanthocyanidinen (Quebracho-frei).

Gebrauchsanweisung:

In Granulatform komplett löslich, so dass eine direkte Zugabe zur Maische möglich ist. Für eine verbesserte Homogenisierung und optimierte Wirkung von Pinnacle™ Color Tan empfehlen wir das Auflösen in Wein/Maische (Verhältnis 1:5) oder in warmem Wasser vor der Zugabe zur Maische.

Das Produkt wurde gemäß der Richtlinie (EC) Nr. 606/2009 und dem Önologischen Kodex (OIV) für den önologischen Gebrauch genehmigt.

Die dargestellten Informationen basieren auf unseren Untersuchungen und kommerziellen Tests und bieten einen generellen Überblick über die Produkt-Wirkung. Nichts, was hier enthalten ist, ist repräsentativ für eine Garantie oder Gewährleistung, für die der Hersteller rechtlich zur Verantwortung gezogen werden kann.

© 2025 AB MAURI / Datum: November 2025 / www.pinnaclewineingredients.com

Dosierung:

10-30 g/hl Maische oder 10-30 gr/100 kg Trauben.

Zugabe in 2 Schritten: 50% auf die Maische dann 50% während der Fermentation beim Überpumpen.

Eine doppelte Dosis wird bei niedrigem SO₂-Gehalt, geringer Traubenqualität (Botrytis), kurzer Mazeration, niedrigem Polyphenolgehalt oder für Weine mit einer langen Reifung bzw. Lagerung empfohlen.

Lagerbedingungen:

Bewahren Sie das Produkt in einem kühlen, trockenen und gut belüfteten Raum auf.

Haltbarkeit:

Fünf Jahre ab Herstelldatum.

Verpackung:

1 kg und 15 kg Beutel.

Wissenschaftlicher Hintergrund:

Tannine sind sehr reaktionsfähig mit Enzymen und unterdrücken deren Aktivität. Pinnacle™ Color Tan sollte 4 Stunden vor oder nach den Extraktionsenzymen hinzugefügt werden, aber niemals zur gleichen Zeit.



PinnacleTM Color Tan

Produktinformation

ANALYTIK

Unlösliche Stoffe (Lsg. 10 g/l 1,2 µm)	< 2 %
Verlust beim Trocknen	Max 10 %
Asche	Max 4 %
Fe	Max 80 ppm
As	Max 3 ppm
Pb	Max 5 ppm
Hg	Max 1 ppm
Phenol gesamt (Tannin)	Min 65 %
pH (Sol.5 %)	3.0 – 5.0 %

Hinweis: Präsenz von Kastanientannin (ellagisch) <20%.



Das Produkt wurde gemäß der Richtlinie (EC) Nr. 606/2009 und dem Önologischen Kodex (OIV) für den önologischen Gebrauch genehmigt.

Die dargestellten Informationen basieren auf unseren Untersuchungen und kommerziellen Tests und bieten einen generellen Überblick über die Produkt-Wirkung. Nichts, was hier enthalten ist, ist repräsentativ für eine Garantie oder Gewährleistung, für die der Hersteller rechtlich zur Verantwortung gezogen werden kann.

© 2025 AB MAURI / Datum: November 2025 / www.pinnaclewineingredients.com