



# Pinnacle™ HT Tan

## informação de produto



### **Tipos:**

Taninos especiais usados para afinar o envelhecimento do vinho.

### **Características:**

- A Pinnacle™ HT Tan é um tanino elágico complexo extraído de carvalho francês tostado.
- A Pinnacle™ HT Tan pode ser adicionada em qualquer momento (envelhecimento, após MLF ou pré-engarrafamento) e reforça os vinhos tintos com notas de tanino doces e bem equilibradas.

### **Aplicação:**

- Ao aumentar instantaneamente a concentração de taninos elágicos no vinho, a Pinnacle™ HT Tan melhora o efeito de barril e mimetiza o envelhecimento em barris novos altamente tostados.
- A Pinnacle™ HT Tan é uma excelente ferramenta para obter vinhos tintos aromáticos mais ricos, com palato mais complexo e persistente.

### **Formulação:**

Taninos tostados extraídos com água do carvalho francês *Quercus petrea*, polissacarídeos à base de plantas (E 414) como estabilizadores.

### **Instruções de utilização:**

Após a fermentação desde o transvasamento até ao pré-engarrafamento.

A forma de granulado permite total solubilidade e torna possível a adição direta. Contudo, para melhor homogeneizar e otimizar a ação da Pinnacle™ HT Tan, recomendamos a sua dissolução em vinho/mosto (relação de 1:10) ou em água morna antes de adicionar ao vinho.

### **Dosagem:**

Dosagem sugerida 1-5 g/hl.

Antes de MLF: 3-4 g/hl para melhor integrar os taninos e mimetizar o MLF em barril.

Afinação antes do engarrafamento: 2 g/hl.

### **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.

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



## Pinnacle™ HT Tan

### *informação de produto*

#### ANALÍTICA

Insolúveis (Sol. 10 g/l 1,2 µm)	< 2 %
Perda com secagem	Máx. 10 %
Cinzas	Máx. 4 %
Fe	Máx. 50 ppm
As	Máx. 3 ppm
Pb	Máx. 5 ppm
Hg	Máx. 1 ppm
Total Fenol (Tanino)	55 – 65 %
pH (Sol. 5 %)	3,0 – 5,0 %



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