



Pinnacle™ HT Tan

informazione sul prodotto



Tipologia:

Speciale tannino utilizzato per perfezionare la maturazione del vino.

Caratteristiche:

- Pinnacle™ HT Tan è un complesso tannino ellagico estratto dal rovere francese tostato.
- Pinnacle™ HT Tan può essere aggiunto in qualsiasi momento (invecchiamento, dopo la fermentazione malolattica o preimbottigliamento) e rinforza i vini rossi con note tanniche dolci e ben equilibrate.

Applicazione:

- Aumentando istantaneamente la concentrazione dei tannini ellagici nel vino, Pinnacle™ HT Tan migliora l'effetto botte e imita l'invecchiamento in una botte nuova altamente tostata.
- Pinnacle™ HT Tan è un ottimo strumento per ottenere vini rossi aromatici più ricchi con un palato più complesso e persistente.

Formulazione:

Tannini tostati estratti in acqua dal Quercus petraea di rovere francese, polisaccaridi a base vegetale (E 414) come stabilizzanti.

Istruzioni per l'uso:

Dopo la fermentazione dal travaso al preimbottigliamento.

La forma granulare fornisce una solubilità totale per cui è possibile l'aggiunta diretta nel mosto. Tuttavia, per meglio omogeneizzare e ottimizzare l'azione di Pinnacle™ HT Tan si consiglia di scioglierlo in vino (rapporto 1:10) o in acqua calda prima di aggiungerlo al vino.

Prodotto approvato per uso enologico.

Dosaggio:

Dosaggio suggerito 1-5 g/hL.

Prima della fermentazione malolattica: 3-4 g/hL per integrare meglio i tannini e imitare la fermentazione malolattica in botte.

Ottimizzazione prima dell'imbottigliamento: 2 g/hL.

Condizioni di conservazione:

Conservare il prodotto in ambiente fresco, asciutto e ben ventilato.

Durata:

Cinque anni dalla data di fabbricazione.

Confezione:

Sacchetti da 1kg.



PINNACLE™



Pinnacle™ HT Tan

informazione sul prodotto

DATI ANALITICI

Insolubili (Sol. 10 g/l 1,2 µm)	< 2%
Perdita durante essiccazione	Max 10%
Cenere	Max 4%
Fe	Max 50 ppm
As	Max 3 ppm
Pb	Max 5 ppm
Hg	Max 1 ppm
Fenolo totale (tannino)	55 – 65%
pH (Sol. 5%)	3,0 – 5,0%



Prodotto approvato per uso enologico.

Le informazioni presentate si basano sulla nostra ricerca e su test commerciali e forniscono una valutazione generale delle performance del prodotto. Nulla di quanto qui riportato è rappresentativo ai fini di una garanzia per la quale il produttore possa essere ritenuto legalmente responsabile.

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

 **AB Biotek**
PARTNERS IN FERMENTATION™
A business division of AB MAURI