



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