



# Pinnacle™ HT Tan

## Información del producto



### Tipo:

Tanino especial utilizado para ajustar el envejecimiento del vino.

### Características:

- Pinnacle™ HT Tan es un tanino elágico complejo extraído a partir de roble francés tostado.
- Pinnacle™ HT Tan puede añadirse en cualquier momento (durante el envejecimiento, tras la FML o antes del embotellado) y refuerza los vinos tintos con notas tánicas dulces y bien equilibradas.

### Aplicación:

- Aumentando al instante la concentración de taninos elágicos en el vino, Pinnacle™ HT Tan mejora el efecto de la barrica e imita el envejecimiento en una barrica nueva con tostado medio plus o fuerte.
- Pinnacle™ HT Tan es una herramienta fantástica para obtener vinos tintos de mayor riqueza aromática con un paladar más complejo y persistente.

### Formulación:

Taninos extraídos en agua a partir de Roble Fracés *Quercus Petrea* tostado y polisacáridos de base vegetal (E 414) como estabilizadores.

### Instrucciones de uso:

Tras la fermentación, desde trasiegos hasta preembotellado.

La forma granular proporciona una total solubilidad, por tanto, puede añadirse directamente al mosto. No obstante, para homogeneizar y optimizar mejor la acción de Pinnacle™ HT Tan, recomendamos disolver en vino (proporción de 1:10) o en agua caliente antes de añadirlo al vino.

Producto aprobado para uso enológico.

### Dosificación:

Dosis sugerida 1-5 g/hL.

Antes de la FML: 3-4 g/hL para integrar mejor los taninos e imitar la FML en un barril.

Ajustar antes de embotellar: 2 g/hL.

### Condiciones de almacenamiento:

Almacenar el producto en una sala fresca, seca y bien ventilada.

### Vida útil:

Cinco años a partir de la fecha de fabricación.

### Envasado:

Bolsas de 1 kg.

# Pinnacle™ HT Tan

## Información del producto

### ANÁLISIS

Insolubles (solubilidad 10g/L 1,2 µm)	<2 %
Pérdida por desecación	Máx. 10 %
Ceniza	Máx. 4 %
Fe	Máx. 50 ppm
As	Máx. 3 ppm
Pb	Máx. 5 ppm
Hg	Máx. 1 ppm
Total de fenol (tanino)	55 - 65 %
pH (solubilidad 5 %)	3,0 - 5,0 %

Producto aprobado para uso enológico.

La información presentada se basa en nuestro estudio y en ensayos comerciales, y constituye una evaluación general de los resultados del producto. La información aquí expuesta no representa una garantía por la cual pueda atribuirse responsabilidad legal al fabricante.

© 2025 AB MAURI / Fecha: noviembre 2025 / [www.pinnaclewineingredients.com](http://www.pinnaclewineingredients.com)