



Pinnacle™ Seed Tan

Información del producto

Tipo:

Tanino de la uva especial para la estabilización del color y polymerización de polifenoles.

Características:

- Pinnacle™ Seed Tan es la herramienta perfecta para apoyar la microoxigenación, ya que fomenta la polymerización y estabilización de polifenoles y antocianas formando ésteres.
- Pinnacle™ Seed Tan estabiliza el color integrando de forma natural la estructura polifenólica de los vinos a la vez que reinvierte el proceso de oxidación.
- Pinnacle™ Seed Tan es muy reactivo con compuestos sulfurados y elimina el etanotiol, el metanotiol y sus precursores (Etanoato de etilo y metanoato de etilo).
- Pinnacle™ Seed Tan compensa la deficiencia de taninos naturales en la uva y disminuye la astringencia del vino.

Aplicación:

- Pinnacle™ Seed Tan puede utilizarse para apoyar el proceso de envejecimiento de los vinos tintos o para añadir estructura inmediata y concentración antes del embotellado.
- Pinnacle™ Seed Tan disminuye las notas reductoras que aparecen en caso de trasiego tardío.
- Pinnacle™ Seed Tan mejora los vinos tintos con poco cuerpo elaborados a partir de uvas inmaduras aportando una estructura polifenólica más equilibrada y una mayor persistencia en el paladar.

Producto aprobado para uso enológico, de conformidad con el reglamento (CE) n° 606/2009 y el codex OIV.

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



Pinnacle™ Seed Tan

Información del producto

ANÁLISIS	
Insolubles (solubilidad 10 g/L 1,2 µm)	<2%
Pérdida por desecación	Máx. 10%
Ceniza	Máx. 3-5%
Fe	Máx. 75 ppm
As	Máx. 3 ppm
Pb	Máx. 5 ppm
Hg	Máx. 1 ppm
Total de fenol (tanino)	≥65%
pH (solubilidad 5%)	3,0 - 5,0%

Nota: presencia de tanino de castaño (elágico) <20%.



Producto aprobado para uso enológico, de conformidad con el reglamento (CE) n° 606/2009 y el codex OIV.

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