

Pinnacle Absolute MP

informação de produto



Tipo:

Manoproteínas de levedura puras e solúveis.

Características:

- A Pinnacle Absolute MP é uma manoproteína de levedura pura extraída de paredes celulares de levedura e é completamente solúvel.
- A Pinnacle Absolute MP possui um claro efeito suavizador ao reduzir a adstringência de taninos agressivos das uvas e madeira.

Aplicação:

- A Pinnacle Absolute MP é uma solução que melhora o paladar e a complexidade dos vinhos brancos e tintos envelhecidos em carvalho ou aço inoxidável.
- A Pinnacle Absolute MP contribui para a estabilização da proteica e tartárica do vinho.
- A Pinnacle Absolute MP possui um efeito sensorial óbvio e imediato, melhorando o paladar e o sabor do vinho.
- Requer 12 a 48 horas (consoante a temperatura) para a dissolução total em vinho pronto a engarrafar.

Formulação:

Manoproteínas purificadas de paredes celulares de levedura* específicas (**Saccharomyces cerevisiae*).

Instruções de utilização:

Utilizar a Pinnacle Absolute MP pelo menos 48 horas antes do engarrafamento.

A Pinnacle Absolute MP não requer reidratação. A forma granulada permite a adição direta no vinho.

Dosagem:

1-5 g/hl.

Recomendamos que afine a dosagem com um teste de medição laboratorial.

Dosagem máxima permitida pela UE: 20 g/hl.

Condições de armazenamento:

Guardar o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

Tempo de prateleira:

Dois anos a partir da data de produção.

Embalagens:

Lata de plástico de 500 g

Documentação científica:

As manoproteínas de levedura são polissacarídeos (glicoproteínas) localizadas na camada externa da parede celular da levedura, compostas por cerca de 20% de proteína e de 80% de D-manose.

O efeito suavizador da manoproteína pode ser explicado pelas interações entre as manoproteínas e os polifenóis, mas também entre as manoproteínas e as proteínas salivares.

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.

© 2023 AB MAURI / Data: março de 2023 / www.pinnaclewineingredients.com

Pinnacle Absolute MP

informação de produto

ANALÍTICA

Azoto total	0,5 – 7,5 %
Humidade	Máx. 15 %
Cinzas	Máx. 8 %
Fe	Máx. 30 ppm
Pb	Máx. 5 ppm
Hg	Máx. 0,15 ppm
As	Máx. 1 ppm
Cd	Máx. 0,5 ppm
pH (Sol. 5 %)	4,0 – 6,0 %
Mananos	Mín. 40 %
Glucanos	Máx. 15 %
I.F.	Aprovação Teste

ANALÍTICA MICROBIOLÓGICA

Total aérobios	Máx. 10 ⁴ CFU/g
Contagem de Leveduras Viáveis	Máx. 100 CFU/g
Bolor	Máx. 50 CFU/g
Bactérias Lácticas	Máx. 10 ⁴ CFU/g
Salmonela	indetetável em 25 g
E.Coli	indetetável em 1 g
Estafilococcus	indetetável em 1 g
Coliformes	Máx. 10 CFU/g

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.

© 2023 AB MAURI / Data: março de 2023 / www.pinnaclewineingredients.com