





Reine, lösliche Hefemannoproteine.

Eigenschaften:

- Pinnacle Absolute MP ist ein reines Hefemannoprotein, das aus Hefezellwänden extrahiert wurde und komplett löslich ist.
- Pinnacle Absolute MP hat einen deutlich glättenden Effekt, indem es die Adstringenz von aggressiven Trauben-und holztanninen reduziert.

Anwendung:

- Pinnacle Absolute MP ist eine Produktlösung, die das Mundgefühl und die Komplexität von in Eiche oder Edelstahl gelagerten Weiß- und Rotweinen verbessert.
- Pinnacle Absolute MP trägt zur Protein- und Tartrat stabilisierung
- Pinnacle Absolute MP hat eine sofortige und deutlich erkennbare sensorische Wirkung, verbessert das Mundgefühl und die Geschmacksnote des Weines.
- Benötigt 12 bis 48 Stunden (temperaturabhängig) für eine 100%-ige Auflösung im Wein, bevor dieser für die Flaschenabfüllung bereit ist.

Rezeptur:

Gereinigte Mannoproteine aus den Zellwänden spezieller Hefen* (*Saccharomyces cerevisiae).

Gebrauchsanweisung:

Verwenden Sie Pinnacle Absolut MP mindestens 48 Stunden vor der Flaschenabfüllung. Pinnacle Absolut MP erfordert keine Rehydratation. Seine Granulatform erlaubt die direkte Zugabe zum Wein.

Dosierung:

1-5 g/hL.

Wir empfehlen Ihnen, die genaue Dosierung im Labormaßstab anzupassen.

Maximale in der EU zulässige Dosierung: 20 g/hl.

Lagerbedingungen:

Bewahren Sie das Produkt in einem kühlen, trockenen und gut belüfteten Raum auf.

Haltbarkeit:

Zwei Jahre ab Herstelldatum.

Verpackung:

500 g Kunststoffbehälter

Wissenschaftlicher Hintergrund:

Hefemannoproteine sind Polysaccharide (Glykoproteine), die sich in der äußeren Schicht der Hefezellwand befinden und aus etwas 20 % Eiweiß und 80 % D-Mannose bestehen.

Die glättende Wirkung von Mannoproteinen kann durch die Interaktion zwischen Mannoproteinen und Polyphenolen sowie zwischen den Mannoproteinen und den Speichelproteinen erklärt werden.

Das Produkt wurde gemäß der Richtlinie (EC) Nr. 606/2009 und dem Önologischen Kodex (OIV) für den önologischen Gebrauch genehmigt.



PINNACLE





ANALYTIK	
Gesamtstickstoff	0.5 – 7.5 %
Feuchtigkeit	Max 15 %
Asche	Max 8 %
Fe	Max 30 ppm
Pb	Max 5 ppm
Hg	Max 0.15 ppm
As	Max 1 ppm
Cd	Max 0.5 ppm
pH (Sol.5 %)	4.0 – 6.0 %
Mannan	Min 40 %
Glucan	Max 15 %
I.F.	Pass Test
MIKROBIOLOGISCHE ANALYTIK	
Gesamtkeimzahl	Max 10 ⁴ CFU/g
Hefe Lebendzellzahl	Max 100 CFU/g
Schimmel	Max 50 CFU/g
Milchsäurebakterien	Max 10 ⁴ CFU/g
Salmonellen	Nicht nachgewiesen bei 25 g
E.Coli	Nicht nachgewiesen bei 1 g
Staphylokokken	Nicht nachgewiesen bei 1 g
Coliforme	Max 10 CFU/g

Das Produkt wurde gemäß der Richtlinie (EC) Nr. 600/2009 und dem Önologischen Kodex (OIV) für den önologischen Gebrauch genehmigt.

Die dargestellten Informationen basieren auf unseren Untersuchungen und kommerziellen Tests und bieten einen generellen Überblick über die Produkt-Wirkung. Nichts, was hier enthalten ist, ist repräsentativ für eine Garantie oder Gewährleistung, für die der Hersteller rechtlich zur Verantwortung gezogen werden kann.

