Pinnacle Color Tan

Produktinformation

PINNACLE TANNINE – DIE ERSTE WAHL FÜR WEINHERSTELLER

Beschreibung:

Tannin für die Farb- und Polyphenolstabilisierung in der Rotweinherstellung.

Eigenschaften:

- Bei Hinzufügen in der frühen Phase der Mazeration inaktiviert Pinnacle Color Tan oxidative Enzyme, bindet Traubenproteine und erhält endogene Tannine.
- Beim Hinzufügen in der späteren Phase der Mazeration fördert Pinnacle Color Tan die Polymerisation und Stabilisierung der Polypenolanthocyane durch den Ethyl-Brückenmechanismus.

Anwendung:

- Pinnacle Color Tan schützt das aromatische Profil des Weins und betont eine hellere und beständigere Farbe.
- Pinnacle Color Tan trägt zu einer stabileren Tanninstruktur mit höherem Anthocyangehalt bei.

Pinnacle Color Tan ist ein wirkungsvolles antioxidantes Mittel, das enzymatische Aktivitäten von Tyrosinase und Laccase hemmt (z. B. in edelfaulen Trauben) und ergänzend zu SO_2 wirkt, wodurch eine Überdosis von Sulfiten im Wein verhindert wird.

Rezeptur:

Mischung aus ellagischen Tanninen und Proanthocyanidinen (Quebracho-frei).

Gebrauchsanweisung:

In Granulatform komplett löslich, so dass eine direkte Zugabe zur Maische möglich ist. Für eine verbesserte Homogenisierung und optimierte Wirkung von Pinnacle Color Tan empfehlen wir das Auflösen in Wein/Maische (Verhältnis 1:5) oder in warmem Wasser vor der Zugabe zur Maische.

Dosierung:

10-30 g/hl Maische oder 10-30 gr/100 kg Trauben.

Zugabe in 2 Schritten: 50 % auf die Maische dann 50 % während der Fermentation beim Überpumpen.

Eine doppelte Dosis wird bei niedrigem SO_2-Gehalt, geringer Traubenqualität (Botrytis), kurzer Mazeration, niedrigem Polyphenolgehalt oder für Weine mit einer langen Reifung bzw. Lagerung empfohlen.

Lagerbedingungen:

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

Haltbarkeit:

Fünf Jahre ab Herstelldatum.

Verpackung:

1 kg und 15 kg Beutel.

Wissenschaftlicher Hintergrund:

Tannine sind sehr reaktionsfähig mit Enzymen und unterdrücken deren Aktivität. Pinnacle Color Tan sollte 4 Stunden vor oder nach den Extraktionsenzymen hinzugefügt werden, aber niemals zur gleichen Zeit.

Das Produkt wurde gemäß der Richtlinie (EC) Nr. 606/2009 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.

© 2022 AB MAURI / Datum: 31. Januar 2022 / www.pinnaclewineingredients.com

AB Biotek PARTNERS IN FERMENTATION™

A business division of AB MAURI

Pinnacle Color Tan

Produktinformation

ANALYTIK	
Unlösliche Stoffe (Lsg. 10 g/l 1,2 µm)	< 2 %
Verlust beim Trocknen	Max 10 %
Asche	Max 4 %
Fe	Max 80 ppm
As	Max 3 ppm
Pb	Max 5 ppm
Hg	Max 1 ppm
Phenol gesamt (Tannin)	Min 65 %
pH (Sol.5 %)	3.0 – 5.0 %

Hinweis: Präsenz von Kastanientannin (ellagisch) <20%.

Das Produkt wurde gemäß der Richtlinie (EC) Nr. 606/2009 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.

© 2022 AB MAURI / Datum: 31. Januar 2022 / www.pinnaclewineingredients.com

AB Biotek PARTNERS IN FERMENTATION™
A business division of AB MAURI