

Pinnacle Ferm MP

informação de produto



Tipo:

100% levedura inativada específica para estabilização de cor e efeito de suavização na fase inicial.

Características:

A Pinnacle Ferm MP é um derivado de levedura orgânico (sem sal de amônio):

- A libertação lenta de aminoácidos regula a fermentação e cria um perfil aromático mais fresco (floral).
- A lise das paredes celulares de levedura liberta manoproteínas. As manoproteínas de elevado peso molecular interagem com os polifenóis e formam complexos solúveis estáveis que preservam a cor e melhoram o paladar.
- A Pinnacle Ferm MP proporciona simultaneamente paladar, estabilização da cor e nutrição.

Aplicação:

A Pinnacle Ferm MP é uma excelente ferramenta para todos os vinhos tintos com a finalidade de:

- Estabilizar a cor
- Arredondar taninos verdes/ásperos
- Integrar a estrutura de vinhos tintos muito encorpados.

A Pinnacle Ferm MP não interfere com a expressão aromática varietal do vinho e confere uma cor vermelha mais brilhante.

A Pinnacle Ferm MP é ideal para vinho de alta qualidade envelhecido em madeira, ou para encurtar a fase de envelhecimento do vinho (p. ex., vinhos engarrafados cedo ou grandes volumes por atacado).

Formulação:

Autolisado* de levedura, paredes celulares de levedura*
(**Saccharomyces cerevisiae*).

Instruções de utilização:

A Pinnacle Ferm MP não requer reidratação. A forma granulada permite a adição direta no mosto.

Adicionar Pinnacle Ferm MP no início da fermentação do alcoólica diretamente no recipiente.

É necessária uma dose* maior para vinhos com mais estrutura e maiores concentrações de polifenóis. (*Segunda adição durante a fase de remontagem ou desencubagem).

Dosagem:

25-40 g/hl.

Dosagem máxima permitida pela UE: 40 g/hl.

Condições de armazenamento:

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

Tempo de prateleira:

Três anos a partir da data de produção.

Embalagens:

Sacos de 1 kg e 15 kg.

Documentação científica:

As manoproteínas podem ser libertadas no vinho durante a fermentação do álcool pela levedura quando estão em crescimento ativo ou libertadas após a autólise da levedura devido à ação de glucanases na parede celular durante o envelhecimento (Guadalupe et al., 2010).

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 Ferm MP

informação de produto

ANALÍTICA

Azoto Total	Máx. 10 %
Azoto Amoniacal	Máx. 0,5 %
Humidade	Máx. 7 %
Pb	Máx. 2 ppm
Hg	Máx. 1 ppm
As	Máx. 3 ppm
Cd	Máx. 1 ppm
pH (Sol. 10 %)	5,0 – 7,5 %

ANALÍTICA MICROBIOLÓGICA

Contagem aerobios totais.	Máx. 10 ⁴ CFU/g
Contagem de Leveduras Viáveis	Máx. 100 CFU/g
Bolores	Máx. 1000 CFU/g
Bactérias Lácticas	Máx. 1000 CFU/g
Bactérias Acéticas	Máx. 1000 CFU/g
Salmonela	indetetável em 25 g
E.Coli	indetetável em 1 g
Estafilococcus	indetetável em 1 g
Coliformes	Máx. 100 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