



Pinnacle Ferm MP

Produktinformation



Beschreibung:

100 % spezielle, inaktivierte Hefe für die frühe Farbstabilisierung und für eine geschmeidige Note.

Eigenschaften:

Pinnacle Ferm MP ist ein organisches (ammoniumsalfreies) Hefederivat:

- Die langsame Freisetzung von Aminosäuren reguliert die Fermentation und produziert ein frischeres aromatisches Profil (blumig).
- Die Lyse der Hefezellwände setzt Mannoproteine frei. Mannoproteine mit einem hohen Molekulargewicht interagieren mit Polyphenolen und formen stabile lösliche Komplexe, die die Farbe erhalten und das Mundgefühl verbessern.
- Pinnacle Ferm MP liefert gleichzeitig Mundgefühl, Farbstabilisierung und Nährstoffe.

Anwendung:

Pinnacle Ferm MP ist ein hervorragendes Produkt für alle Rotweine zur:

- Stabilisierung der Farbe
- Abrundung grüner/harscher Tannine
- Optimierung der Struktur von vollmundigen Rotweinen.

Pinnacle Ferm MP beeinträchtigt den aromatischen Ausdruck der Rebsorte nicht und trägt zu einem kräftigeren Rotton bei.

Pinnacle Ferm MP ist ideal für im Holzfaß reifende Qualitätsweine geeignet oder für die Verkürzung der Weinreifung (z.B. früh abgefüllte Weine und Bulkweine).

Rezeptur:

Hefeautolysate*, Hefe* Zellwände (**Saccharomyces cerevisiae*).

Gebrauchsanweisung:

Pinnacle Ferm MP erfordert keine Rehydratation. Seine Granulatform erlaubt die direkte Zugabe zur Maische.

Fügen Sie Pinnacle Ferm MP zu Beginn der alkoholischen Fermentation direkt in den Behälter hinzu.

Eine höhere Dosis* ist erforderlich für Weine mit mehr Struktur und einer höheren Polyphenolkonzentration. (*Zweite Hinzugabe während des Überpumpens oder Abstichs).

Dosierung:

25-40 g/hL.

Maximale in der EU zulässige: Dosierung: 40 g/hL.

Lagerbedingungen:

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

Haltbarkeit:

Drei Jahre ab Herstellerdatum.

Verpackung:

1 kg- und 15 kg-Beutel.

Wissenschaftlicher Hintergrund:

Mannoproteine können während der alkoholischen Fermentation durch die Hefe im Wein freigesetzt werden, wenn sie aktiv wachsen oder nach der Hefeautolyse durch Glucanasen an den Zellwänden während der Reifung freigesetzt werden (Guadalupe et al., 2010).

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



Pinnacle Ferm MP

Produktinformation

ANALYTIK	
Gesamtstickstoff	Max 10 %
Ammoniakstickstoff	Max 0,5 %
Feuchtigkeit	Max 7 %
Pb	Max 2 ppm
Hg	Max 1 ppm
As	Max 3 ppm
Cd	Max 1 ppm
pH (Lsg.10 %)	5,0 – 7,5 %
MIKROBIOLOGISCHE ANALYTIK	
Gesamtkeimzahl	Max 10 ⁴ KBE/g
Hefe Lebendzellzahl	Max 100 KBE/g
Schimmel	Max 1000 KBE/g
Milchsäurebakterien	Max 1000 KBE/g
Essigbakterien	Max 1000 KBE/g
Salmonellen	Nicht nachgewiesen bei 25 g
E. coli	Nicht nachgewiesen bei 1 g
Staphylococci	Nicht nachgewiesen bei 1 g
Coliforms	Max 100 KBE/g

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