



## Pinnacle FermiFresh

informação de produto



### Tipo:

É um nutriente 100% baseado em levedura inativada para preservação do aroma e da cor do vinho branco e rosé.

### Características:

- A Pinnacle FermiFresh é um nutriente orgânico (sem sal de amônio) para vinho branco e rosé.
- A libertação gradual dos aminoácidos, ácidos gordos insaturados, esteróis e outros fatores de crescimento permitem uma fermentação completa e segura.

### Aplicação:

- Os vinhos fermentados com Pinnacle FermiFresh demonstram uma melhor resistência à oxidação durante o envelhecimento, com aromas mais frescos, cores mais brilhantes e uma maior complexidade.
- Quando utilizada em condições de produção vinícola redutoras, a Pinnacle FermiFresh preserva os aromas varietais originais de Sauvignon Blanc, Riesling, Pinot Grigio e Chenin Blanc, permitindo um bouquet mais fresco, varietal e aromático.
- Na produção de vinho rosé, os componentes antioxidantes da Pinnacle FermiFresh permitem a estabilização perfeita da cor através da interação da antocianina com os polifenóis, restringindo o efeito de escurecimento.
- Para otimizar o efeito de preservação da Pinnacle FermiFresh, recomenda-se complementar a nutrição da levedura com sal de amônio.

### Formulação:

Levedura inativada específica, naturalmente rica em aminoácidos ricos em enxofre (cisteína, metionina), na forma de granulado para fácil manuseamento e solubilidade total.

### Instruções de utilização:

A Pinnacle FermiFresh não requer rehidratação. A forma granulada permite a adição direta no mosto.

Adicionar Pinnacle FermiFresh antes da inoculação com levedura.

### 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:

A elevada concentração de aminoácidos de enxofre permite que a levedura metabolize os componentes ativos que protegem os aromas e a cor do vinho. O metabolismo específico dos aminoácidos possui um efeito desintoxicante e antioxidante nas células de levedura (reposição do potencial redox). Após a lise celular da levedura, os compostos ativos são libertados e evitam a oxidação do vinho.

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](http://www.pinnaclewineingredients.com)



# Pinnacle FermiFresh

*informação de produto*

ANALÍTICA	
Total Azoto	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 total de aeróbios	Máx. 10 <sup>4</sup> 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	indetectáveis 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](http://www.pinnaclewineingredients.com)