



Pinnacle FermiSafe

informação de produto

ANALÍTICA	
Total Azoto	≤ 10 %
Azoto Amoniacal	≤ 0,5 %
Humidade	≤ 7 %
Pb	≤ 2 ppm
Hg	≤ 1 ppm
As	≤ 3 ppm
Cd	≤ 1 ppm
pH (Sol. 10 %)	5,0 – 7,5 %
ANALÍTICA MICROBIOLÓGICA	
Contagem total de aeróbios	≤ 10 ⁴ CFU/g
Contagem de Leveduras Viáveis	≤ 100 CFU/g
Bolores	≤ 1000 CFU/g
Bactérias Lácticas	≤ 1000 CFU/g
Bactérias Acéticas	≤ 1000 CFU/g
Salmonela	indetetável em 25 g
E.Coli	indetetável em 1 g
Estafilococcus	indetectáveis em 1 g
Coliformes	≤ 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



Pinnacle FermiSafe

informação de produto



Tipo:

Auxiliar de fermentação complexo que assegura a fermentação através da desintoxicação e contribuição nutricional orgânica.

Características:

- A Pinnacle FermiSafe proporciona elementos de suporte físico para a levedura inoculada de modo a dispersar-se melhor no meio, reduzindo assim a fase de latência da fermentação.
- A levedura inativada contida na Pinnacle FermiSafe proporciona fatores de sobrevivência (esteróis) e liberta gradualmente aminoácidos durante a fermentação.
- A celulose contida na Pinnacle FermiSafe também cria pontos de nucleação que evitam o efeito tóxico da acumulação de CO₂ no fundo dos recipientes de fermentação.
- Ao utilizar a Pinnacle FermiSafe, assegura-se uma fermentação completa e a melhoria da complexidade aromática do vinho.

Aplicação:

- A Pinnacle FermiSafe é um auxiliar de fermentação de desintoxicação, ideal para evitar fermentações lentas/amuadas.
- As paredes celulares de levedura adsorvem ácidos gordos de cadeia média e pesticidas residuais.

Formulação:

Paredes celulares selecionados de vinhos, levedura específica inativada e fibras de polissacarídeos de origem vegetal.

Instruções de utilização:

Reidratar em água numa relação de 1 para 10; aguardar 15-30 minutos e adicionar ao mosto ou vinho a ser tratado.

Dosagem:

25-40 g/hl no início da fermentação.

Dosagem máxima permitida pela UE: 40 g/hl.

Condições de armazenamento:

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

Tempo de prateleira:

Dois anos a partir da data de produção.

Embalagens:

Sacos de 1 kg e 15 kg.

Documentação científica:

A inibição da fermentação alcoólica é causada por substâncias produzidas pela levedura de fermentação ativa que, ao agirem em sinergia com o álcool etílico, são tóxicas para as próprias leveduras. Entre elas estão o ácido cáprico e octanoico. A sua adsorção pelas paredes celulares de levedura permite a prevenção e tratamento das interrupções de fermentação. (Lafon-Lafourcade et al 1984).

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