



Pinnacle FermiTop

informação de produto



Tipo:

É um nutriente 100% derivado de levedura para uma fermentação completa e para o melhoramento do perfil organolético do vinho.

Características:

- A Pinnacle FermiTop é um nutriente de levedura sem sal de amônio.
- A Pinnacle FermiTop é uma fonte muito rica de aminoácidos livres, vitaminas, minerais, ácidos gordos insaturados e esteróis imediatamente disponíveis para a levedura e que melhoram a multiplicação celular, a viabilidade e a vitalidade das células.
- A Pinnacle FermiTop disponibiliza os aminoácidos para a síntese das enzimas e proteínas de transporte. A libertação gradual dos fatores de crescimento permite uma fermentação completa e segura.
- A elevada disponibilização de aminoácidos assegura uma concentração de enzima rica e completa para as células de levedura, melhorando a síntese de aromas.
- A libertação de polissacarídeos melhora o paladar.

Aplicação:

- O Pinnacle FermiTop melhora o caráter varietal dos vinhos tintos de melhor qualidade. Trata-se de uma excelente ferramenta para melhorar a fermentação de uvas extremamente maduras com baixo YAN e elevado teor de álcool, intensificando os aromas mais intensos e um melhor paladar.
- O Pinnacle FermiTop também é recomendado para a fermentação de vinho branco e rosé altamente clarificados a baixa temperatura.
- Recomenda-se a utilização de uma estirpe aromática de levedura para maximizar a síntese dos aromas secundários.
- No caso de baixo YAN (<100 ppm) e/ou elevado teor de açúcar, é altamente recomendado complementar a nutrição da levedura com sais de amônio.

Formulação:

Levedura autolisada pura na forma granulada para um fácil manuseamento e total solubilidade. Leveduras específicas ricas em aminoácidos foram inativadas através de um tratamento enzimático e térmico específico. Também contém paredes celulares de levedura parcialmente hidrolisadas.

Instruções de utilização:

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

Adicionar a levedura Pinnacle FermiTop durante o primeiro terço da fermentação do álcool, diretamente no recipiente.

Cor:

Bege/castanho claro.

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:

Os aminoácidos são essenciais para o valor nutricional da levedura, porque os aminoácidos formam o maior grupo de componentes YAN (Bell & Henschke, 2005) e o seu metabolismo está diretamente relacionado com vários componentes do paladar, ou seja, com a qualidade final do vinho (Styger et al., 2011).

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 FermiTop

informação de produto

ANALÍTICA	
Total Azoto	Máx. 12 %
Azoto Amoniacal	Máx. 0,5 %
Aminoácidos	1,9 – 3,7 %
Humidade	Máx. 7 %
Pb	Máx. 2 ppm
Hg	Máx. 1 ppm
As	Máx. 3 ppm
Cd	Máx. 1 ppm
pH (Sol. 10 %)	4,0 – 7,0 %
ANALÍTICA MICROBIOLÓGICA	
Contagem total de aeróbios	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
Estafilococus	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