

# Pinnacle MaloSafe

## Produktinformation



### Typ:

Pinnacle MaloSafe ist eine konzentrierte und gefriergetrocknete Kultur von *Oenococcus oeni* sp, die für einen sicheren biologischen Säureabbau ausgewählt wurde.

### Eigenschaften:

- Dank seiner hochkonzentrierten Formel und seines hohen Reinheitsstandard, kann Pinnacle MaloSafe sich vielen unterschiedlichen Bedingungen anpassen: hohem Alkoholgehalt, einer hohen Konzentration an Polyphenolen, niedrigem pH-Wert, etc. Pinnacle MaloSafe wirkt rasch, ist SO<sub>2</sub>-resistent und produziert keine detektierbaren biogenischen Amine.

### Anwendung:

- Für eine breite Palette von Weinapplikationen geeignet: von Weißweinen mit niedrigem pH bis hochalkoholischen Rotweinen, die reich an Polyphenolen sind.
- Pinnacle MaloSafe stellt die Stabilität des Weins sicher und ermöglicht weiche und aromatische Komplexität.
- Pinnacle MaloSafe ist für sequenzielle oder simultane Inokulation geeignet (außer Pinnacle Robust).

### Rezeptur:

Reine, konzentrierte, aktive, gefriergetrocknete Kultur von *Oenococcus oeni* sp, Malodextrin als Träger.

### Gebrauchsanweisung:

Öffnen Sie den Beutel, geben Sie das Produkt direkt zum Wein hinzu und mischen Sie es vorsichtig, ohne es mit Sauerstoff anzureichern. Für anspruchsvollere Weine (niedriger pH-Wert, hoher Alkoholgehalt) wird eine Rehydratation mit chlorfreiem Wasser empfohlen, um die maximale Vitalität und Wirkung zu erhalten. Verdünnung im Verhältnis 1:10 für 15 Minuten bei Raumtemperatur. Falls kein chlorfreies Wasser zur Verfügung steht, wird eine direkte Anstellung empfohlen.

### Dosierung:

1 g/hL

Hierdurch wird eine ausreichende Anzahl an Mikroorganismen für die Durchführung des biologischen Säureabbaus in allen Weinen (sogar den anspruchsvollsten) innerhalb kurzer Zeit gewährleistet.

### Lagerbedingungen:

-18°C.

### Haltbarkeit:

Drei Jahre ab Herstellerdatum bei Lagerung bei -18°C.

Eineinhalb Jahre ab Herstellerdatum bei Lagerung bei 4°C.

### Verpackung:

25 g Laminatbeutel

### Wissenschaftlicher Hintergrund:

Der biologische Säureabbau ist abgeschlossen, wenn keine Apfelsäure mehr erkannt werden kann, d.h. gewöhnlich bei <0,05 g/l mittels enzymatischer Analyse. Ein Ergebnis von 0,1 g/l oder weniger ist jedoch niedrig genug, um den BSA als abgeschlossen gelten zu lassen und das Risiko einer Verunreinigung zu minimieren.

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



## Pinnacle MaloSafe

### Produktinformation

| EIGENSCHAFTEN   |                             |
|---|-----------------------------|
| Mindest- und Höchsttemperaturbereich  | 18-27°C                     |
| pH toleranz   | ≥ 3.25                      |
| Maximale freie SO <sub>2</sub> -Resistenz (mg/l)                            | < 18                        |
| Maximale freie SO <sub>2</sub> -Resistenz (mg/l)                            | < 50                        |
| Alkoholresistenz (% v/v)  | ≤ 16.5%                     |
| Gärgeschwindigkeit (Konvertierungsgeschwindigkeit Apfelsäure in Milchsäure) | Schnell                     |
| Fruchtige Noten   | Mittelmäßig                 |
| Diacetylnoten   | Sehr niedrig                |
| Flüchtige Säure   | Sehr niedrig                |
| Produktion biogener Amine   | Nein                        |
| MIKROBIOLOGISCHE ANALYTIK   |                             |
| Lebendbakterienzellen:  | > 10 <sup>11</sup> Zellen/g |
| Hefe:   | < 10 <sup>3</sup> KBE/g     |
| Schimmel:   | < 10 <sup>3</sup> KBE/g     |
| Essigsäurebakterien:  | < 10 <sup>3</sup> KBE/g     |
| E. coli:  | Nicht vorhanden in 1 g      |
| Salmonellen:  | Nicht vorhanden in 25 g     |
| Blei:   | < 2 mg/Kg dm                |
| Merkur:   | < 1 mg/Kg dm                |
| Arsen:  | < 3 mg/Kg dm                |
| Cadmium:  | < 1 mg/Kg dm                |

#### Physische Eigenschaften:

Farbe: beige/creme.

Form: feines Pulver.

Löslichkeit: wasserlöslich.

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