

Pinnacle MaloSafe

informação de produto



Tipo:

A Pinnacle MaloSafe é uma cultura pura, concentrada e seca por congelamento de *Oenococcus oeni* sp selecionadas para assegurar a fermentação malolática.

Características:

- A fórmula de elevada concentração e os elevados padrões de pureza permitem à Pinnacle MaloSafe adaptar-se a muitas condições diferentes: elevado teor de álcool, elevada concentração de polifenóis, pH reduzido, etc. A Pinnacle MaloSafe é rápida, resistente ao SO₂ e não produz aminas biogénicas.

Aplicação:

- Cobre um amplo espectro de aplicações vinícolas: desde vinhos brancos com pH reduzido a vinhos tintos com elevado teor de álcool ricos em polifenóis.
- Assegura a estabilidade do vinho, e proporciona suavidade e complexidade aromática ao mesmo.
- A Pinnacle MaloSafe destina-se a inoculação sequencial ou co-inoculação (exceto Pinnacle Robust).

Formulação:

Cultura ativa pura concentrada, seca por congelamento, de *Oenococcus oeni* sp, maltodextrina como agente de transporte.

Instruções de utilização:

Abriu a saqueta, adicionar diretamente ao vinho e misturar suavemente sem oxigenação. Para vinhos mais difíceis (pH baixo, elevado teor de álcool), recomenda-se a rehidratação com água não clorada de modo a manter o máximo de viabilidade/vitalidade. Para tal, diluir 1:10 durante 15 min. à temperatura ambiente. Contudo, se não estiver disponível água não clorada, é recomendável a utilização direta.

Dosagem:

1 g/hl

Permite uma quantidade suficiente de micro-organismos para completar a fermentação malolática em todos os vinhos (mesmo os mais difíceis) em pouco tempo.

Condições de armazenamento:

-18°C (-0,4°F).

Tempo de prateleira:

Três anos desde a data de produção quando armazenada a -18 °C (-0,4 °F).

Um ano e meio desde a data de produção quando armazenada a 4 °C (39 °F).

Embalagens:

Saquetas laminadas de 25 g.

Documentação científica:

A fermentação malolática fica completa quando o resultado de ácido málico é 'não detetado', o que é normalmente <0,05 g/l por análise enzimática. Contudo, um resultado de 0,1 g/l ou menos é suficientemente baixo para que a fermentação malolática seja considerada praticamente completa e para minimizar o risco de alterações.

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 / Date: março de 2023 / www.pinnaclewineingredients.com

Pinnacle MaloSafe

informação de produto

CARACTERÍSTICAS	
Amplitude térmica Mínimo - Máximo	18-27 °C (64-81 °F)
Tolerância de pH	≥ 3,25
Resistência máxima ao SO ₂ livre (mg/l)	< 18
Resistência máx. ao SO ₂ total (mg/l)	< 50
Resistência ao álcool (%v/v)	≤ 16,5%
Velocidade de fermentação (velocidade de conversão málico a láctico)	rápida
Notas frutadas	moderada
Notas de diacetilo	muito baixa
Acidez volátil	muito baixa
Produção de Aminas Biogênicas	não
ANALÍTICA MICROBIOLÓGICA	
Células de bactérias viáveis:	> 10 ¹¹ células/g
Levedura:	< 10 ³ CFU/g
Bolores:	< 10 ³ CFU/g
Bactérias de ácido acético:	< 10 ³ CFU/g
E. coli:	Ausente em 1 g
Salmonela:	Ausente em 25 g
Chumbo:	< 2 mg/kg d.m
Mercúrio:	< 1 mg/kg d.m
Arsênio:	< 3 mg/kg d.m
Cádmio:	< 1 mg/kg d.m

Propriedades físicas:

Cor: bege/creme.

Forma: pó fino.

Solubilidade: solúvel em água.