

Pinnacle Natura Tan

informação de produto



Tipo:

Tanino elágico para envelhecimento do vinho.

Características:

- A Pinnacle Natura Tan proporciona um ambiente antioxidativo estável ao vinho para um processo de envelhecimento de qualidade.
- A Pinnacle Natura Tan liberta taninos suaves doces e complexos, melhorando os sabores frutados e o volume do vinho.

Aplicação:

- A Pinnacle Natura Tan pode ser adicionada em qualquer momento. Quando utilizada durante o envelhecimento, após a fermentação malolática e/ou pré-engarrafamento, reforça os vinhos brancos, rosé e tintos com notas de taninos agradáveis, doces e persistentes.
- Ao aumentar a concentração de taninos elágicos no vinho, a Pinnacle Natura Tan maximiza o efeito do contacto com a madeira, otimizando as condições de envelhecimento em barris novos ou usados.

Formulação:

Taninos elágicos puros extraídos de madeira de carvalho francesa não tostada (*Quercus robur*).

Instruções de utilização:

A forma de granulado permite total solubilidade e torna possível a adição direta. Contudo, para melhor homogeneizar e otimizar a ação da Pinnacle Natura Tan, recomendamos a sua dissolução em vinho/mosto (relação de 1:10) ou em água morna antes de adicionar ao vinho

Nota: quando adicionada em vinhos brancos no pré-engarrafamento, é necessário um ensaio preliminar da estabilidade das proteínas, de modo a evitar o risco de floculação com proteínas.

Dosagem:

Dosagem sugerida 1-5 g/hl.

É necessária uma dose mais alta para os vinhos sujeitos a oxidação ou de fraca estrutura.

Nota: doses mais altas de Pinnacle Natura Tan (6-10 g/hl) requerem tempo para a integração total no vinho e harmonização da sua estrutura. Recomendamos a adição da Pinnacle Natura Tan uma semana (ou até um mês) antes do engarrafamento.

Condições de armazenamento:

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

Tempo de prateleira:

Cinco anos a partir da data de fabrico.

Embalagens:

Sacos de 1 kg.

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™



Pinnacle Natura Tan

informação de produto

ANALÍTICA	
Insolúveis (Sol. 10 g/l 1,2 µm)	< 2 %
Perda com secagem	Máx. 10 %
Cinzas	Máx. 4 %
Fe	Máx. 50 ppm
As	Máx. 3 ppm
Pb	Máx. 5 ppm
Hg	Máx. 1 ppm
Total Fenol (Tanino)	60 – 70 %
pH (Sol. 5 %)	3,0 – 5,0 %



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

 **AB Biotek**
PARTNERS IN FERMENTATION™
A business division of AB MAURI