

Pinnacle Seed Tan

informação de produto



Tipo:

Tanino de uva especial para estabilização da cor e polimerização de polifenóis.

Características:

- A Pinnacle Seed Tan é a ferramenta perfeita para suportar a micro-oxigenação, pois promove a polimerização e a estabilização de polifenóis-antocianinas pelo mecanismo de ponte etil.
- A Pinnacle Seed Tan estabiliza a cor ao integrar naturalmente a estrutura polifenólica dos vinhos, revertendo o processo de oxidação.
- A Pinnacle Seed Tan é muito reativa a componentes enxofrados e remove etanotiol, metanotiol e os seus precursores (tioacetato de etila, tioacetato de metila).
- A Pinnacle Seed Tan compensa a deficiência de taninos natural das uvas e reduz a adstringência do vinho.

Aplicação:

- A Pinnacle Seed Tan pode ser utilizada para auxiliar no processo de envelhecimento de vinhos tintos ou para adicionar concentração e estrutura imediatas no pré-engarrafamento.
- A Pinnacle Seed Tan diminui as notas reductoras que podem ocorrer em caso de transvasamento tardio.
- A Pinnacle Seed Tan melhora os vinhos tintos com pouco corpo, feitos com uvas não maduras, com uma estrutura polifenólica mais equilibrada e maior duração do palato.

Formulação:

Proantocianidinas (grainhas da uva) e taninos elágicos (castanheiro).

Instruções de utilização:

Após a fermentação desde o transvasamento até ao pré-engarrafamento.

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

Dosagem:

Dosagem sugerida de 1-15 g/hl; depende da concentração do vinho, da fase da produção do vinho e dos resultados esperados.

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 Seed Tan

informação de produto

ANALÍTICA	
Insolúveis (Sol. 10 g/l 1,2 µm)	< 2%
Perda com secagem	Máx. 10%
Cinzas	Máx. 3 – 5%
Fe	Máx. 75 ppm
As	Máx. 3 ppm
Pb	Máx. 5 ppm
Hg	Máx. 1 ppm
Total Fenol (Tanino)	≥ 65%
pH (Sol. 5%)	3,0 – 5,0%

Nota: presença de tanino de castanheiro (elágico) <20%.



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