

Pinnacle Structure Tan

informação de produto



Tipo:

Taninos complexos para estabilização de polifenóis e cor de vinhos tintos premium.

Características:

- A Pinnacle Structure Tan contribui particularmente para a estabilidade aromática e estrutura, melhorando o bouquet e a potabilidade do vinho tinto.
- Quando adicionada na fase inicial da maceração, a Pinnacle Structure Tan inativa as enzimas oxidativas, precipita as proteínas da uva e preserva os taninos endógenos.
- Quando adicionada em fases posteriores da maceração, a Pinnacle Structure Tan promove a polimerização e a estabilização de polifenóis-antocianinas através do mecanismo de ponte etil. Também remove os aromas desagradáveis de vegetais e geosmina, realçando assim as notas frutadas.
- Quando adicionada após a fermentação, a Pinnacle Structure Tan protege o vinho da oxidação, contribuindo assim para a complexidade aromática.

Aplicação:

- A Pinnacle Structure Tan adiciona paladar e evita a oxidação e perda de cor de todos os vinhos tintos.
- A Pinnacle Structure Tan contribui para uma estrutura tânica mais estável com elevador teor de antocianinas.
- A Pinnacle Structure Tan é uma poderosa ferramenta antioxidativa que inibe as atividades enzimáticas de tirosinases e lacase (p. ex., em uvas atacadas por Botrytis), completando a ação do SO₂ e evitando sobredosagens de sulfitos no vinho.
- A Pinnacle Structure Tan é de grande utilidade quando não se consegue remover as grainhas do vinho pois remove as notas vegetais e intensifica os sabores varietais.

Formulação:

Mistura de taninos elágicos e proantocianidinas (sem quebracho).

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 Structure Tan, recomendamos a sua dissolução em vinho/mosto (relação de 1:5) ou em água morna antes de adicionar ao mosto.

Dosagem:

10-30 g/hl mosto ou 10-30 g/100 kg uvas.

É recomendável uma dose dupla para baixo teor de SO₂, uvas de fraca qualidade (Botrytis), curta maceração, baixo teor de polifenóis ou vinho destinado a um envelhecimento prolongado.

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 e 15 kg.

Documentação científica:

Os taninos são muito reativos às enzimas e eliminam a sua atividade. A Pinnacle Structure Tan deve ser adicionada 4 horas antes ou depois das enzimas de extração (mas nunca ao mesmo tempo).

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 Structure 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)	Mín. 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