

## Pinnacle Structure Tan

### Produktinformation



#### Unlösliche Stoffe:

Komplexes Tannin für die Farb- und Polyphenolstabilisierung bei Premium-Rotweinen.

#### Eigenschaften:

- Pinnacle Structure Tan trägt vor allem zur Struktur und aromatischen Stabilität bei und verbessert das Bouquet und die Trinkbarkeit von Rotweinen.
- Beim Hinzufügen in der frühen Phase der Mazeration inaktiviert Pinnacle Structure Tan oxidative Enzyme, bindet Traubenproteine und erhält endogene Tannine.
- Beim Hinzufügen in der späteren Phase der Mazeration fördert Pinnacle Structure Tan die Polymerisation und Stabilisierung der Polyphenolanthocyane durch Ethyl-Brücken. Es entfernt auch unerwünschte pflanzliche und Geosmin-Aromen und verbessert dadurch fruchtige Noten.
- Beim Hinzufügen nach der Gärung, schützt Pinnacle Structure Tan den Wein vor Oxidation und trägt so zur aromatischen Komplexität bei.

#### Anwendung:

- Pinnacle Structure Tan erzeugt Mundgefühl und verhindert Oxidation und Farbverlust bei allen Rotweinen.
- Pinnacle Structure Tan trägt zu einer stabileren Tanninstruktur mit höherem Anthocyangehalt bei.
- Pinnacle Structure Tan ist ein wirkungsvolles Antioxidationsmittel, das enzymatische Aktivitäten von Tyrosinase und Laccase hemmt (z. B. in edelfaulen Trauben) und ergänzend zum SO<sub>2</sub> wirkt, wodurch eine Überdosis von Sulfiten im Wein verhindert wird.
- Pinnacle Structure Tan ist hilfreich, um grasige und unreife Noten, auch durch Traubenkerne verursacht, zu beseitigen. Dadurch wird auch das sortentypische Aroma gestärkt.

#### Rezeptur:

Mischung aus ellagischen Tanninen und Proanthocyanidinen (Quebracho-frei).

#### Gebrauchsanweisung:

In Granulatform komplett löslich, so dass eine direkte Zugabe zur Maische möglich ist. Für eine verbesserte Homogenisierung und optimierte Wirkung von Pinnacle Structure Tan empfehlen wir das Auflösen in Wein/ Maische (Verhältnis 1:5) oder in warmem Wasser vor der Zugabe zur Maische.

#### Dosierung:

10-30 g/hl Maische oder 10-30 gr/100 kg Trauben.

Eine doppelte Dosis wird bei niedrigem SO<sub>2</sub>-Gehalt, geringer Traubenqualität (Botrytis), kurzer Mazeration, niedrigem Polyphenolgehalt oder für Weine, die lange gelagert werden sollen, empfohlen.

#### Lagerbedingungen:

Bewahren Sie das Produkt in einem kühlen, trockenen und gut belüfteten Raum auf.

#### Haltbarkeit:

Fünf Jahre ab Herstellungsdatum.

#### Verpackung:

1 kg- und 15 kg-Beutel.

#### Wissenschaftlicher Hintergrund:

Tannine reagieren stark mit Enzymen und eliminieren deren Aktivität. Pinnacle Structure Tan sollte 4 Stunden vor oder nach den Extraktionsenzymen hinzugefügt werden, aber niemals zur gleichen Zeit.

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)

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



## Pinnacle Structure Tan

### Produktinformation

| ANALYTIK                              |             |
|---------------------------------------|-------------|
| Unlösliche Stoffe (Lsg. 10g/l 1,2 µm) | < 2 %       |
| Verlust beim Trocknen                 | Max 10 %    |
| Asche                                 | Max 4 %     |
| Fe                                    | Max 50 ppm  |
| As                                    | Max 3 ppm   |
| Pb                                    | Max 5 ppm   |
| Hg                                    | Max 1 ppm   |
| Phenol gesamt (Tannin)                | Min 65 %    |
| pH (Lsg. 5 %)                         | 3,0 – 5,0 % |

Hinweis: Präsenz von Kastanientannin (ellagisch) <20 %.



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)

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