

Pinnacle Absolute MP

informação de produto



Tipo:

Manoproteínas de levedura puras e solúveis.

Características:

- A Pinnacle Absolute MP é uma manoproteína de levedura pura extraída de paredes celulares de levedura e é completamente solúvel.
- A Pinnacle Absolute MP possui um claro efeito suavizador ao reduzir a adstringência de taninos agressivos das uvas e madeira.

Aplicação:

- A Pinnacle Absolute MP é uma solução que melhora o paladar e a complexidade dos vinhos brancos e tintos envelhecidos em carvalho ou aço inoxidável.
- A Pinnacle Absolute MP contribui para a estabilização da proteica e tartárica do vinho.
- A Pinnacle Absolute MP possui um efeito sensorial óbvio e imediato, melhorando o paladar e o sabor do vinho.
- Requer 12 a 48 horas (consoante a temperatura) para a dissolução total em vinho pronto a engarrafar.

Uma das maiores tendências da indústria vinícola global é a preferência por vinhos com baixo teor alcoólico e mesmo sem álcool. Embora estes vinhos cumpram os requisitos para concentrações mais baixas de álcool, o processo de produção para fazer estes vinhos muitas vezes retira compostos de sabor e aroma. Isto faz com que o vinho resultante careça de aroma e sensação na boca, fazendo com que os vinhos tenham um sabor fino, sem viscosidade ou textura. A AB Biotek gerou uma solução para este problema com Pinnacle Absolute MP, uma fração específica de levedura inativa que contém um nível muito elevado de

manoproteínas. Estas manoproteínas, quando adicionadas ao vinho após a desalcooolização, melhoram a sensação na boca e a textura do vinho. É importante ressaltar que A Pinnacle Absolute MP é adicionada em taxas de dosagem baixas e facilmente dispersável e, portanto, não resulta em partículas acumuladas no fundo do vinho. A AB Biotek recomenda o Pinnacle Absolute MP para adição em vinhos sem e com baixo teor alcoólico quando há o desejo de melhorar a sensação na boca do vinho.

Formulação:

Manoproteínas purificadas de paredes celulares de levedura* específicas (**Saccharomyces cerevisiae*).

Instruções de utilização:

Utilizar a Pinnacle Absolute MP pelo menos 48 horas antes do engarrafamento.

A Pinnacle Absolute MP não requer reidratação. A forma granulada permite a adição direta no vinho.

Dosagem:

1-5 g/hL.

Recomendamos que afine a dosagem com um teste de medição laboratorial.

Dosagem máxima permitida pela UE: 20 g/hL.

Condições de armazenamento:

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

Tempo de prateleira:

Dois anos a partir da data de produção.

Embalagens:

Lata de plástico de 500 g

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.

© 2024 AB MAURI / Data: março de 2024 / www.pinnaclewineingredients.com

Pinnacle Absolute MP

informação de produto

ANALÍTICA

Azoto total	0,5 – 7,5 %
Humidade	Máx. 15 %
Cinzas	Máx. 8 %
Fe	Máx. 30 ppm
Pb	Máx. 5 ppm
Hg	Máx. 0,15 ppm
As	Máx. 1 ppm
Cd	Máx. 0,5 ppm
pH (Sol. 5 %)	4,0 – 6,0 %
Mananos	Mín. 40 %
Glucanos	Máx. 15 %
I.F.	Aprovação Teste

ANALÍTICA MICROBIOLÓGICA

Total aérobios	Máx. 10 ⁴ CFU/g
Contagem de Leveduras Viáveis	Máx. 100 CFU/g
Bolor	Máx. 50 CFU/g
Bactérias Lácticas	Máx. 10 ⁴ CFU/g
Salmonela	indetetável em 25 g
E. coli	indetetável em 1 g
Estafilococo	indetetável em 1 g
Coliformes	Máx. 10 CFU/g

Documentação científica:

As manoproteínas de levedura são polissacáridos (glicoproteínas) localizadas na camada externa da parede celular da levedura, compostas por cerca de 20% de proteína e de 80% de D-manose.

O efeito suavizador da manoproteína pode ser explicado pelas interações entre as manoproteínas e os polifenóis, mas também entre as manoproteínas e as proteínas salivares.

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.

© 2024 AB MAURI / Data: março de 2024 / www.pinnaclewineingredients.com