



Pinnacle FermiFresh

Produktinformation



Beschreibung:

100 % aus inaktivierter Hefe gewonnener Nährstoff für die Erhaltung von Aroma und Farbe in Weiß- und Roséweinen.

Eigenschaften:

- Pinnacle FermiFresh ist ein organischer (ammoniumsalfreier) Nährstoff für Weiß- und Roséweine.
- Die allmähliche Freisetzung von Aminosäuren, ungesättigten Fettsäuren, Sterinen und anderen Wachstumsfaktoren erlaubt eine vollständige und sichere Fermentation.

Anwendung:

- Weine, die mit Pinnacle FermiFresh fermentiert werden, weisen bei der Reifung eine bessere Oxidationsresistenz, frischere Aromen, eine hellere Farbe und verbesserte Komplexität auf.
- Bei Verwendung im reduktiven Ausbau von Weißweinen bewahrt Pinnacle FermiFresh die ursprünglichen Rebsortenaromen von Riesling, Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio und Silvaner. Pinnacle FermiFresh fördert ein frischeres und sortencharakteristisches Bouquet.
- Bei der Herstellung von Roséweinen erlauben die antioxidanten Komponenten von Pinnacle FermiFresh eine optimale Farbstabilisierung durch die Interaktion der Anthocyane mit Polyphenolen, so dass eine Braunfärbung verhindert wird.
- Zur Verbesserung der konservierenden Wirkung von Pinnacle FermiFresh wird empfohlen, die Hefeernährung mit Ammoniumsalzen zu ergänzen.

Rezeptur:

Auf Basis speziell inaktivierter Hefe, natürlich rein an schwefelhaltigen Aminosäuren (Cysteine, Methionine), in granulierter Form für einfache Handhabung und vollständige Löslichkeit.

Gebrauchsanweisung:

Pinnacle FermiFresh erfordert keine Rehydratation. Seine Granulatform erlaubt die direkte Zugabe zur Maische.

Fügen Sie Pinnacle FermiFresh vor der ersten Hefebeimpfung hinzu.

Dosierung:

25-40 g/hl

Maximale in der EU zulässige Dosierung: 40 g/hl.

Lagerbedingungen:

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

Haltbarkeit:

Drei Jahre ab Herstellungsdatum.

Verpackung:

1 kg- und 15 kg-Beutel.

Wissenschaftlicher Hintergrund:

Die hohe Konzentration an schwefelhaltigen Aminosäuren ermöglicht der Hefe die Umwandlung von Verbindungen, wodurch Aroma und Farbe des Weins geschützt werden. Der besondere Aminosäuremetabolismus hat eine entgiftende und oxydationshemmende Wirkung auf Hefezellen (Wiederherstellung des Redoxpotentials). Nach der Zellyse der Hefe werden Wirkstoffe freigesetzt, die den Wein vor Oxidation schützen.

Das Produkt wurde gemäß der Richtlinie (EC) Nr. 606/2009 und dem Önologischen Kodex (OIV) für den önologischen Gebrauch genehmigt.



Pinnacle FermiFresh

Produktinformation

ANALYTIK	
Gesamtstickstoff	Max 10 %
Ammoniakstickstoff	Max 0,5 %
Feuchtigkeit	Max 7 %
Pb	Max 2 ppm
Hg	Max 1 ppm
As	Max 3 ppm
Cd	Max 1 ppm
pH (Lsg.10 %)	5,0 – 7,5 %
MIKROBIOLOGISCHE ANALYTIK	
Gesamtkeimzahl	Max 10 ⁴ KBE/g
Hefe Lebendzellzahl	Max 100 KBE/g
Schimmel	Max 1000 KBE/g
Milchsäurebakterien	Max 1000 KBE/g
Essigbakterien	Max 1000 KBE/g
Salmonellen	Nicht nachgewiesen bei 25 g
E. coli	Nicht nachgewiesen bei 1 g
Staphylokokken	Nicht nachgewiesen bei 1 g
Coliforme	Max 100 KBE/g

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