



Pinnacle FermiSafe

Produktinformation



Beschreibung:

Komplexer Gärzusatz, der eine sichere Fermentation durch die Zugabe eines organischen Nährstoffs ermöglicht.

Eigenschaften:

- Pinnacle FermiSafe bietet physische Unterstützung für die beimpfte Hefe, damit sie sich besser im Medium verteilt und so die Fermentations-Lag-Phase verkürzt.
- Die in Pinnacle FermiSafe enthaltene inaktivierte Hefe liefert Überlebensfaktoren (Sterine) und setzt während des Fermentationsprozesses schrittweise Aminosäuren frei.
- Die in Pinnacle FermiSafe enthaltene Cellulose schafft Keimbildungsstellen, die die toxische Wirkung von CO₂-Ansammlungen am Boden des Fermentationsbehälters verhindern.
- Bei Verwendung von FermiSafe stellen Sie eine vollständige, sichere Fermentation mit einer verbesserten aromatischen Komplexität ihres Weins sicher.

Anwendung:

- Pinnacle FermiSafe ist ein entgiftender Gärzusatz, ideal zur Vermeidung träger/festsitzender Fermentationen.
- Hefezellwände adsorbieren mittelkettige Fettsäuren und Rückstände von Pestiziden.

Rezeptur:

Spezielle Weinhefezellwände, sowie inaktivierte Hefe und Polysaccharidfaser pflanzlichen Ursprungs.

Gebrauchsanweisung:

In Wasser in einem Verhältnis 1:10 auflösen; 15-30 Minuten warten, dann zur Maische oder dem zu behandelnden Wein hinzufügen.

Dosierung:

25-40 g/hl zu Beginn des Fermentationsprozesses.

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

Lagerbedingungen:

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

Haltbarkeit:

Zwei Jahre ab Herstellerdatum.

Verpackung:

1 kg- und 15 kg-Beutel.

Wissenschaftlicher Hintergrund:

Die Hemmung der alkoholischen Fermentation wird durch Substanzen, die von der aktiv fermentierenden Hefe produziert werden, verursacht. Diese reagieren synergetisch mit Ethanol und sind für die Hefe selbst toxisch. Dazu gehören Decan- und Octansäuren. Die Aufnahme durch die Hefezellwände erlaubt die Vorbeugung und Behandlung von Gärstockungen. (Lafon-Lafourcade et al 1984).

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



Pinnacle FermiSafe

Produktinformation

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