



Pinnacle FermiTop

Produktinformation



Beschreibung:

100% aus Hefe gewonnener Nährstoff für die vollständige Fermentation und Verbesserung des organoleptischen Weinprofils.

Eigenschaften:

- Pinnacle FermiTop ist ein ammoniumsalfreier Hefenährstoff.
- Pinnacle FermiTop ist eine reichhaltige Quelle an Aminosäuren, Vitaminen, Mineralien, ungesättigten Fettsäuren und Sterinen, die für die Hefe sofort verfügbar sind und die Vermehrung, sowie die Vitalität der Zellen verbessert.
- Pinnacle FermiTop liefert Aminosäuren für die Synthese der Transportproteine und Enzyme. Die schrittweise Freisetzung der Wachstumsfaktoren erlaubt eine vollständige und sichere Fermentation.
- Die hohe Verfügbarkeit der Aminosäuren garantiert eine vollständige und enzymatisch reichhaltige Basis für Hefezellen, wodurch die Aromasynthese gesteigert wird.
- Die Freisetzung der Polysaccharide verbessert das Mundgefühl.

Anwendung:

- Pinnacle FermiTop optimiert den sortentypischen Charakter erstklassiger Rotweine. Dieses Produkt ist eine hervorragende Fermentationshilfe für überreife Trauben mit niedrigem YAN (=für die Hefe verfügbarer Stickstoff) und hohem Alkoholgehalt. Daraus resultieren intensivere Aromen und ein überaus angenehmes Mundgefühl.
- Pinnacle FermiTop wird auch für die Fermentation von stark geklärten Weiß- und Roséweinmosten bei niedrigen Temperaturen empfohlen.
- Wir empfehlen die Verwendung eines aromastarken Hefestamms, um die Synthese der sekundären Aromen zu maximieren.
- Im Falle eines niedrigen YAN (<100ppm) und/ oder hohen Zuckergehalts wird empfohlen, die Hefeernährung mit Ammoniumsalzen zu ergänzen.

Rezeptur:

Reine autolyse Hefe in Granulatform für einfache Handhabung und vollständige Löslichkeit. Besondere, aminosäurereichen Hefen wurden durch eine präzise enzymatische und thermische Behandlung inaktiviert. Enthält auch teilweise hydrolysierte Hefezellwände.

Gebrauchsanweisung:

Pinnacle FermiTop erfordert keine Rehydratation. Ihre Granulatform erlaubt die direkte Zugabe zur Maische.

Fügen Sie Pinnacle FermiTop während des ersten Drittels der alkoholischen Fermentation direkt in den Behälter hinzu.

Farbe:

Beige/hellbraun.

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:

Aminosäuren sind für die Hefeernährung unerlässlich, da sie die größte Gruppe von YAN-Verbindungen bilden (Bell & Henschke, 2005) und ihr Metabolismus direkt mit den vielen Geschmacksverbindungen und damit der ultimativen Weinqualität in Verbindung steht (Styger et al., 2011).

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



Pinnacle FermiTop

Produktinformation

ANALYTIK	
Gesamtstickstoff	Max 12 %
Ammoniakstickstoff	Max 0,5 %
Aminosäuren	1.9 – 3.7 %
Feuchtigkeit	Max 7 %
Pb	Max 2 ppm
Hg	Max 1 ppm
As	Max 3 ppm
Cd	Max 1 ppm
pH (Lsg.10 %)	4,0 – 7,0 %
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