

# Pinnacle MaloSafe

## informação sobre o produto



### Tipo:

Pinnacle MaloSafe é uma mistura inovadora de duas estirpes puras de *Oenococcus oeni* especificamente selecionadas que são sinergicamente mais robustas e mais tolerantes ao stress do que as estirpes individuais. Esta mistura de bactérias irá assegurar a fermentação maloláctica nas condições mais difíceis.

### Caraterísticas:

Graças à sua fórmula de alta concentração e altos padrões de pureza, a Pinnacle MaloSafe pode adaptar-se a muitas condições diferentes: álcool elevado, alta concentração em polifenóis, pH baixo, etc. O Pinnacle MaloSafe é rápido, resistente ao SO<sub>2</sub> e não produz aminas biogénicas detetáveis.

### Aplicação:

- Abrange um amplo espectro de aplicações do vinho: desde vinhos brancos de baixo pH até vinhos tintos com alto teor alcoólico ricos em polifenóis.
- Garante estabilidade ao vinho e confere suavidade e complexidade aromática ao vinho.
- Pinnacle MaloSafe é adequado para inoculação sequencial ou co-inoculação (exceto Pinnacle Robust).

### Formulação:

Cultura liofilizada ativa concentrada pura de *Oenococcus oeni* sp, maltodextrina como transportadora.

### Instruções de utilização:

Abra a saqueta, adicione diretamente ao vinho e misture suavemente sem oxigenar. Para vinhos mais difíceis (pH baixo, álcool alto), recomenda-se a reidratação com água não clorada para manter a máxima viabilidade/vitalidade. Para fazer isso, diluir 1:10 por 15 min à temperatura ambiente. No entanto, se a água não clorada não estiver disponível, recomenda-se utilização direta.

### Dosagem:

1 g/hL  
Isso trará uma quantidade de microrganismos suficiente para completar a fermentação maloláctica em todos os vinhos (mesmo os mais difíceis) em um curto espaço de tempo.

### Condições de armazenamento:

-18°C (-0.4°F).

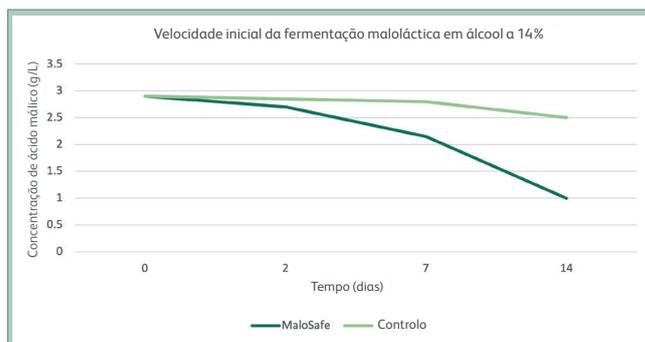
### Prazo de validade:

Três anos a partir da data de fabrico, quando armazenado a -18°C (-0.4°F).

Um ano e meio a partir da data de fabrico, quando armazenado a 4°C (39°F).

### Embalagem:

Saquetas laminadas de 25g e 250g.



Dia	Concentração de ácido málico g/L	
	MaloSafe	Control
0	2.9	2.9
2	2.7	2.85
7	2.15	2.8
14	1	2.5

Produto aprovado para uso enológico, de acordo com a regulamentação (EC) n.º 606/2009 e o Código de Práticas Enológicas da OIV.

As informações apresentadas são baseadas em nossa pesquisa e testes comerciais e fornecem uma avaliação geral do desempenho do produto. Nada aqui contido é representativo de uma garantia ou garantia pela qual o fabricante possa ser legalmente responsabilizado.

© 2024 AB MAURI / Date: abril de 2024 / [www.pinnaclewineingredients.com](http://www.pinnaclewineingredients.com)

# Pinnacle MaloSafe

*informação sobre o produto*

CARACTERÍSTICAS	
Faixa de temperatura Mínima - Máxima	18-27°C (64-81°F)
Tolerância ao pH	≥ 3,25
Resistência máxima ao SO <sub>2</sub> livre (mg/L)	< 18
Resistência máxima total ao SO <sub>2</sub> (mg/L)	< 50
Resistência ao álcool (%v/v)	≤ 16,5%
Taxa de fermentação (velocidade de conversão málica-láctica)	rápido
Notas frutadas	moderado
Notas de diacetil	muito baixo
Acidez volátil	muito baixo
Produção de Aminas Biogênicas	não
ANÁLISE MICROBIOLÓGICA	
Células bacterianas viáveis:	> 10 <sup>11</sup> células/g
Levedura:	< 10 <sup>3</sup> CFU/g
Moldes:	< 10 <sup>3</sup> CFU/g
Bactérias de ácido acético:	< 10 <sup>3</sup> CFU/g
E. coli:	Ausente em 1 g
Salmonelas:	Ausente em 25 g
Chumbo:	< 2 mg/kg d.m
Mercúrio:	< 1 mg/kg d.m
Arsênio:	< 3 mg/kg d.m
Cádmio:	< 1 mg/kg d.m

**Propriedades físicas:** Cor: bege/creme. Forma: pó fino. Solubilidade: solúvel em água.

### Antecedentes científicos:

A fermentação maloláctica é completa quando o ácido málico resulta de “não detetado”, que é geralmente <0,05 g/L por análise enzimática. No entanto, um resultado igual ou inferior a 0,1 g/L é suficientemente baixo para que a fermentação maloactica seja considerada praticamente completa e minimize o risco de deterioração.