

Pinnacle MaloSafe

Produktinformation



Typ:

Pinnacle MaloSafe ist eine innovative Mischung aus zwei speziell ausgewählten reinen *Oenococcus oeni*-Stämmen, die synergetisch robuster und stresstoleranter sind als die einzelnen Stämme. Diese Bakterienmischung gewährleistet die Milchsäuregärung unter schwierigsten Bedingungen.

Eigenschaften:

Dank seiner hochkonzentrierten Formel und hohen Reinheit, kann sich Pinnacle MaloSafe vielen unterschiedlichen Bedingungen anpassen: hohem Alkoholgehalt, einer hohen Konzentration an Polyphenolen, niedrigem pH-Wert, etc. Pinnacle MaloSafe wirkt rasch, ist SO₂-resistent und produziert keine detektierbaren biogenen Amine.

Anwendung:

- Für eine breite Palette von Weinapplikationen geeignet: von Weißweinen mit niedrigem pH bis zu hochalkoholischen Rotweinen, die reich an Polyphenolen sind.
- Pinnacle MaloSafe stellt die Stabilität des Weins sicher und ermöglicht weiche und aromatische Komplexität.
- Pinnacle MaloSafe ist für sequenzielle oder simultane Inokulation geeignet.

Rezeptur:

Reine, konzentrierte und gefriergetrocknete Kultur von *Oenococcus oeni* sp, Malodextrin als Träger.

Gebrauchsanweisung:

Öffnen Sie den Beutel, geben Sie das Produkt direkt zum Wein hinzu und mischen Sie es vorsichtig, ohne es mit Sauerstoff anzureichern. Für anspruchsvollere Weine (niedriger pH-Wert, hoher Alkoholgehalt) wird eine Rehydratation mit chlorfreiem Wasser empfohlen, um die maximale Vitalität und Wirkung zu erhalten. Verdünnung im Verhältnis 1:10 für 15 Minuten bei Raumtemperatur. Falls kein chlorfreies Wasser zur Verfügung steht, wird eine direkte Anstellung empfohlen.

Dosierung:

1 g/hL

Hierdurch wird eine ausreichende Anzahl an Mikroorganismen für die Durchführung des biologischen Säureabbaus in allen Weinen innerhalb kurzer Zeit gewährleistet.

Lagerbedingungen:

Idealerweise bei -18°C

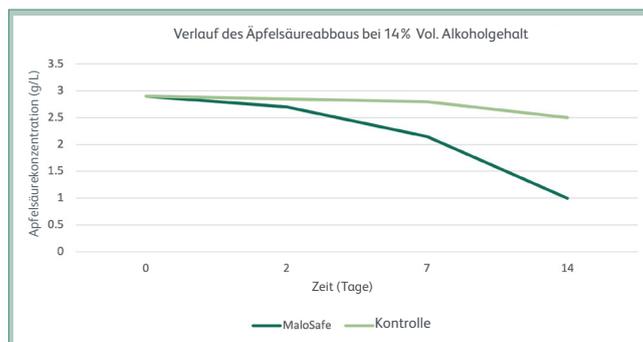
Haltbarkeit:

Drei Jahre ab Herstellerdatum bei Lagerung bei -18°C.

Eineinhalb Jahre ab Herstellerdatum bei Lagerung bei 4°C.

Verpackung:

25g und 250g Laminatbeutel.



Tag	Äpfelsäurekonzentration (g/L)	
	MaloSafe	Kontrolle
0	2.9	2.9
2	2.7	2.85
7	2.15	2.8
14	1.0	2.5

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.

© 2024 AB MAURI / Date: Januar 2024 / www.pinnaclewineingredients.com

Pinnacle MaloSafe

Produktinformation

EIGENSCHAFTEN	
Mindest- und Höchsttemperaturbereich	18-27°C
pH toleranz	≥ 3.25
Maximale gesamte SO ₂ -Resistenz (mg/L)	< 18
Maximale gesamte SO ₂ -Resistenz (mg/L)	< 50
Alkoholresistenz (% v/v)	≤ 16.5%
Gärgeschwindigkeit (Konvertierungsgeschwindigkeit Apfelsäure in Milchsäure)	Schnell
Fruchtige Noten	Mittelmäßig
Diacetylnoten	Sehr niedrig
Flüchtige Säure	Sehr niedrig
Produktion biogener Amine	Nein
MIKROBIOLOGISCHE ANALYTIK	
Lebendbakterienzellen:	> 10 ¹¹ Zellen/g
Hefe:	< 10 ³ KBE/g
Schimmel:	< 10 ³ KBE/g
Essigsäurebakterien:	< 10 ³ KBE/g
E. coli:	Nicht vorhanden in 1 g
Salmonellen:	Nicht vorhanden in 25 g
Blei:	< 2 mg/Kg dm
Merkur:	< 1 mg/Kg dm
Arsen:	< 3 mg/Kg dm
Cadmium:	< 1 mg/Kg dm

Physische Eigenschaften: Farbe: beige/creme. Form: feines Pulver. Löslichkeit: wasserlöslich.

Wissenschaftlicher Hintergrund:

Der biologische Säureabbau ist abgeschlossen, wenn keine Apfelsäure mehr nachgewiesen werden kann, d.h. gewöhnlich bei <0,05 g/L mittels enzymatischer Analyse. Ein Ergebnis von 0,1 g/L oder weniger ist jedoch niedrig genug, um den BSA als abgeschlossen gelten zu lassen.