

## Pinnacle™ MLF Safe Produktinformation



### Typ:

**Pinnacle™ MLF Safe** 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™ MLF Safe** vielen unterschiedlichen Bedingungen anpassen: hohem Alkoholgehalt, einer hohen Konzentration an Polyphenolen, niedrigem pH-Wert, etc. **Pinnacle™ MLF Safe** wirkt rasch, ist SO<sub>2</sub>-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™ MLF Safe** stellt die Stabilität des Weins sicher und ermöglicht weiche und aromatische Komplexität.
- Pinnacle™ MLF Safe** 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

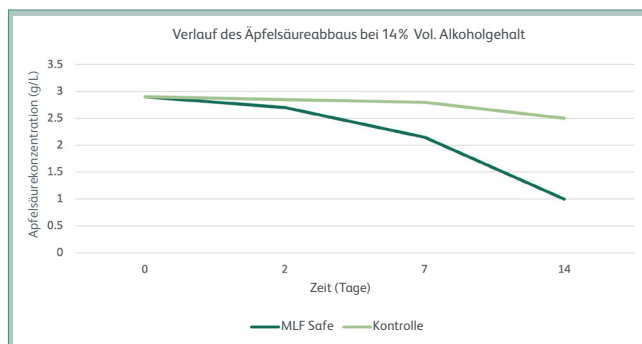
### Haltbarkeit:

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) |           |
|-----|-------------------------------|-----------|
|     | MLF Safe                      | Kontrolle |
| 0   | 2.9                           | 2.9       |
| 2   | 2.7                           | 2.85      |
| 7   | 2.15                          | 2.8       |
| 14  | 1                             | 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: November 2024 / [www.pinnaclewineingredients.com](http://www.pinnaclewineingredients.com)

## Pinnacle™ MLF Safe Produktinformation

| EIGENSCHAFTEN   |                             |
|---|-----------------------------|
| Mindest- und Höchsttemperaturbereich  | 18-27°C                     |
| pH toleranz   | ≥ 3.25                      |
| Maximale gesamte SO <sub>2</sub> -Resistenz (mg/L)                          | < 18                        |
| Maximale gesamte SO <sub>2</sub> -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 <sup>11</sup> Zellen/g |
| Hefe:   | < 10 <sup>3</sup> KBE/g     |
| Schimmel:   | < 10 <sup>3</sup> KBE/g     |
| Essigsäurebakterien:  | < 10 <sup>3</sup> 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.