



Pinnacle™



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 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™ 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

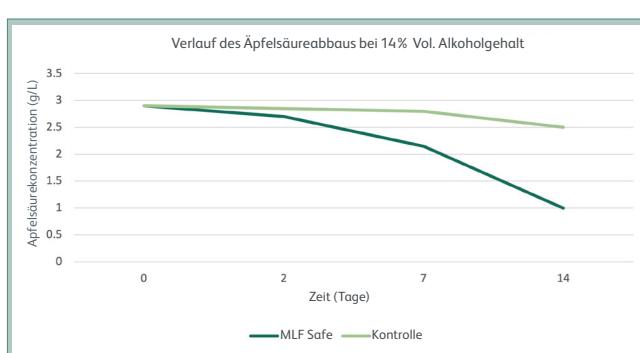
Haltbarkeit:

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

Eineinhalb Jahre ab Herstellerdatum bei Lagerung bei 4°C.

Verpackung:

25g und 250g Laminatbeutel.



Tag	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



PINNACLE™



Pinnacle™ MLF Safe

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.

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