

# Pinnacle Wine MP

informação de produto



## Tipo:

100% de paredes celulares de levedura ricas em manoproteínas.

## Características:

A Pinnacle Wine MP é uma mistura de paredes celulares de levedura hidrolisadas e específicas que possuem uma elevada concentração de manoproteínas naturais.

A Pinnacle Wine MP não tem odor nem células mortas, pelo que não existe risco de odor.

A Pinnacle Wine MP gera borras não redutoras endogênicas limpas e puras, sem risco de contaminação devido à sua adição..

Envelhecimento do vinho com Pinnacle Wine MP:

- suaviza os taninos das uvas e da madeira nos vinhos tintos.
- contribui para a complexidade aromática.
- melhora o sabor e torna um vinho mais redondo.

## Aplicação:

- A Pinnacle Wine MP é a solução para dar estrutura ao vinho após a fermentação do alcohólica.
- A Pinnacle Wine MP contribui para a estabilização da proteína também para a estabilização tartárica do vinho. A Pinnacle Wine MP proporciona as vantagens de um longo “bâtonnage” em menor tempo (15 dias em vez de 15 meses!), otimizando assim os custos.
- A Pinnacle Wine MP preserva e estabiliza a cor de vinhos tintos de melhor qualidade envelhecidos em aço inoxidável ou em madeira.

## Formulação:

Paredes celulares de levedura\* concentradas em manoproteínas (\**Saccharomyces cerevisiae*).

## Instruções de utilização:

A Pinnacle Wine MP não requer reidratação. A forma granulada permite a adição direta no vinho.

Dissolver diretamente em vinho numa relação de 1:15.

Utilizar a Pinnacle Wine MP pelo menos 15 dias antes do engarrafamento.

## Dosagem:

5-10 g/hl para vinhos brancos e rosé.  
10-15 g/hl para vinhos tintos.

Dosagem máxima permitida pela UE: 40 g/hl.

Recomendamos que afine a dosagem com um teste de medição laboratorial.

## Condições de armazenamento:

Guardar o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

## Tempo de prateleira:

Três anos a partir da data de produção.

## Embalagens:

Lata de plástico de 500 g.

## Documentação científica:

O processo natural da autólise da levedura é um processo muito demorado (geralmente >12 meses) e o envelhecimento sobre borras é um processo longo e dispendioso para uma adega vinícola. Também representa um elevado risco numa perspetiva organolética e microbiológica. Na verdade, as borras têm a capacidade de reduzir os sulfitos em H<sub>2</sub>S, combinando o ácido sulfúrico com aminoácidos em mercaptano. As borras mais finas também contêm microorganismos que podem eventualmente prejudicar o vinho durante o envelhecimento (acetobactérias, *Brettanomyces*, *Pediococcus*, etc.).

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

A informação apresentada baseia-se na nossa pesquisa e testes comerciais, permitindo a avaliação geral do desempenho do produto. A informação facultada no presente documento não constitui qualquer garantia pela qual o fabricante possa ser responsabilizado judicialmente.

© 2023 AB MAURI / Data: março de 2023 / [www.pinnaclewineingredients.com](http://www.pinnaclewineingredients.com)



## Pinnacle Wine MP

*informação de produto*

ANALÍTICA	
Azoto Total	Máx. 10 %
Azoto Amoniacal	Máx. 0,5 %
Humidade	Máx. 7 %
Pb	Máx. 2 ppm
Hg	Máx. 1 ppm
As	Máx. 3 ppm
Cd	Máx. 1 ppm
pH (Sol. 10 %)	5,0 – 7,5 %
ANALÍTICA MICROBIOLÓGICA	
Contagem de aeróbios totais	Máx. 10 <sup>4</sup> CFU/g
Contagem de Leveduras Viáveis	Máx. 100 CFU/g
Bolores	Máx. 1000 CFU/g
Bactérias Lácticas	Máx. 1000 CFU/g
Bactérias Acéticas	Máx. 1000 CFU/g
Salmonela	indetetável em 25 g
E.Coli	indetetável em 1 g
Estafilococcus	indetetável em 1 g
Coliformes	Máx. 100 CFU/g

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

A informação apresentada baseia-se na nossa pesquisa e testes comerciais, permitindo a avaliação geral do desempenho do produto. A informação facultada no presente documento não constitui qualquer garantia pela qual o fabricante possa ser responsabilizado judicialmente.

© 2023 AB MAURI / Data: março de 2023 / [www.pinnaclewineingredients.com](http://www.pinnaclewineingredients.com)