



Pinnacle Wine MP

Produktinformation



Beschreibung:

100 % Hefezellwände, reich an Mannoproteinen.

Eigenschaften:

Pinnacle Wine MP ist eine Mischung aus speziellen hydrolysierten Hefezellwänden, die eine hohe Konzentration von natürlich vorkommenden Mannoproteinen aufweisen.

Pinnacle Wine MP ist geruchlos und enthält keine sterbenden Zellen, so dass kein Risiko von Fehlparfums besteht.

Pinnacle Wine MP generiert saubere, rein endogene, nicht-reduktive Hefegeläger ohne Risiko einer Kontamination durch die Zugabe

Weinreifung mit Pinnacle Wine MP:

- glättet Trauben- und Holztanine in Rotweinen.
- trägt zur aromatischen Komplexität bei.
- verbessert den Geschmack sowie Harmonie und Körper des Weines.

Anwendung:

- Pinnacle Wine MP ist die Produktlösung für den Aufbau der optimalen Struktur im Wein nach der alkoholischen Fermentation.
- Pinnacle Wine MP trägt zur Protein- und Tartratstabilisierung des Weins bei.
- Pinnacle Wine MP bietet den Vorteil einer langen "bâtonnage" (=Lagerung auf der Hefe und periodisches Aufrühren) mit verkürztem Zeitraum (15 Tage verglichen mit 15 Monaten!) und optimiert so die Kosten.
- Pinnacle Wine MP schont und stabilisiert die Farbe von Qualitätsrotweinen, die in Edelstahl oder Holz gereift sind.

Rezeptur:

Hefezellwände* mit hohem Anteil an Mannoproteinen (**Saccharomyces cerevisiae*).

Gebrauchsanweisung:

Pinnacle Wine MP erfordert keine Rehydratation. Seine Granulatform erlaubt eine direkte Zugabe zum Wein.

Direkte Auflösung im Wein im Verhältnis 1:15.

Verwenden Sie Pinnacle Wine MP mindestens 15 Tage vor der Flaschenabfüllung.

Dosierung:

5-10 g/hl für Rosé- und Weißweine.
10-15 g/hl für Rotweine.

Maximale in der EU zulässige Dosierung: 40 g/hl.

Wir empfehlen Ihnen, die genaue Dosierung im Labormaßstab anzupassen.

Lagerbedingungen:

Bewahren Sie das Produkt in einem kühlen, trockenen und gut belüfteten Raum auf.

Haltbarkeit:

Drei Jahre ab Herstellungsdatum.

Verpackung:

500 g-Kunststoffbehälter.

Wissenschaftlicher Hintergrund:

Der natürliche Vorgang der Hefeautolyse ist ein sehr langsamer Prozess (gewöhnlich >12 Monate) und die Reifung auf Gelägern ist ein langes und kostspieliges Verfahren für ein Weingut. Sie birgt außerdem ein hohes Risiko aus organoleptischer und mikrobiologischer Sicht. Geläger haben die Fähigkeit, Sulfite zu H₂S zu reduzieren, was Schwefelsäure mit Aminosäuren zu Mercaptan verbindet. Feine Geläger enthalten auch Mikroorganismen, die den Wein während der Reifung potenziell verderben können (Acetobacter, Brettanomyces, Pediococcus...)

Das Produkt wurde gemäß der Richtlinie (EC) Nr. 606/2009 und dem Önologischen Kodex (OIV) für den önologischen Gebrauch genehmigt.



Pinnacle Wine MP

Produktinformation

ANALYTIK	
Gesamtstickstoff	Max 10 %
Ammoniakstickstoff	Max 0,5 %
Feuchtigkeit	Max 7 %
Pb	Max 2 ppm
Hg	Max 1 ppm
As	Max 3 ppm
Cd	Max 1 ppm
pH (Lsg.10 %)	5,0 – 7,5 %
MIKROBIOLOGISCHE ANALYTIK	
Gesamtkeimzahl	Max 10 ⁴ KBE/g
Hefe Lebendzellzahl	Max 100 KBE/g
Schimmel	Max 1000 KBE/g
Milchsäurebakterien	Max 1000 KBE/g
Essigbakterien	Max 1000 KBE/g
Salmonellen	Nicht nachgewiesen bei 25 g
E. coli	Nicht nachgewiesen bei 1 g
Staphylokokken	Nicht nachgewiesen bei 1 g
Coliforme	Max 100 KBE/g

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.

© 2022 AB MAURI / Datum: 31. Januar 2022 / www.pinnaclewineingredients.com