



Pinnacle FermiFresh

Información del producto



Tipo:

Nutriente a base de un 100 % de levadura inactiva para preservar el aroma y el color de los vinos blancos y rosados.

Características:

- Pinnacle FermiFresh es un nutriente orgánico sin sales de amonio para vinos blancos y rosados.
- Liberación gradual de aminoácidos, ácidos grasos insaturados, esteroides y otros factores de crecimiento que permiten una fermentación completa y segura.

Aplicación:

- Los vinos fermentados con Pinnacle FermiFresh muestran una mejor resistencia a la oxidación durante el envejecimiento, con aromas más frescos, un color más vivo y una complejidad realzada.
- En vinificaciones reductivas para blancos, Pinnacle FermiFresh preserva los aromas varietales originales del Sauvignon Blanc, Riesling, Pinot Grigio y Chenin Blanc, realizando un buqué más fresco, varietal y aromático.
- En la elaboración de vinos rosados, los componentes antioxidantes de Pinnacle FermiFresh permiten la estabilización óptima del color a través de la interacción de antocianos con polifenoles, inhibiendo el efecto de oscurecimiento.
- A fin de optimizar el efecto conservante de Pinnacle FermiFresh, se recomienda complementar la nutrición de la levadura con sales de amonio.

Formulación:

Levadura inactiva específica rica en aminoácidos azufrados (cistina y metionina), en forma granular para un manejo fácil y solubilidad total.

Instrucciones de uso:

Pinnacle FermiFresh no requiere ningún tipo de rehidratación. Su forma granular permite una adición directa al mosto. Añadir Pinnacle FermiFresh antes de la inoculación de la levadura.

Dosificación:

25-40 g/hL.

Dosis máxima permitida por la UE: 40 g/hL.

Condiciones de almacenamiento:

Almacenar el producto en una sala fresca, seca y bien ventilada.

Vida útil:

Tres años a partir de la fecha de fabricación.

Envasado:

Bolsas de 1 kg y 15 kg.

Base científica:

La alta concentración de aminoácidos azufrados permite que la levadura metabolice compuestos activos, lo cual protege los aromas y el color del vino. El metabolismo de aminoácidos específicos tiene un efecto desintoxicante y antioxidante para las células de levadura (restablece el potencial redox). Tras la lisis celular de la levadura, los compuestos activos se liberan y se preserva el vino contra la oxidación.

Producto aprobado para uso enológico, de conformidad con el reglamento (CE) n° 606/2009 y el codex OIV.



Pinnacle FermiFresh

Información del producto

ANÁLISIS	
Nitrógeno Total	Máx. 10 %
Nitrógeno amoniacal	Máx. 0,5 %
Humedad	Máx. 7 %
Pb	Max 2ppm
Hg	Máx. 1 ppm
As	Máx. 3 ppm
Cd	Máx. 1 ppm
pH (solubilidad 10 %)	5,0 - 7,5 %
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	
Recuento aeróbico total	Máx. 104 UFC/g
Recuento de levadura viable	Máx. 100 UFC/g
Moho	Máx. 1000 UFC/g
Bacteria láctica	Máx. 1000 UFC/g
Bacteria acética	Máx. 1000 UFC/g
Salmonella	No detectada en 25 g
E.Coli	No detectado en 1g
Estafilococos	No detectado en 1g
Coliformes	Máx. 100 UFC/g

Producto aprobado para uso enológico, de conformidad con el reglamento (CE) n° 606/2009 y el codex OIV.

La información presentada se basa en nuestro estudio y en ensayos comerciales, y constituye una evaluación general de los resultados del producto. La información aquí expuesta no representa una garantía por la cual pueda atribuirse responsabilidad legal al fabricante.

© 2019 AB MAURI / Fecha: 5 de junio de 2019 / www.pinnaclewineyeast.com