



## Pinnacle FermiTop

### Información del producto



#### Tipo:

100 % nutriente derivado de la levadura para una completa fermentación y mejora del perfil organoléptico del vino.

#### Características:

- Pinnacle FermiTop es un nutriente de la levadura autolisada 100% sin sales de amonio.
- Pinnacle FermiTop es una fuente muy rica de aminoácidos libres, vitaminas, minerales, ácidos grasos insaturados y esteroides que están inmediatamente disponibles para la levadura y mejoran la multiplicación celular, la viabilidad y la vitalidad de las células.
- Pinnacle FermiTop proporciona aminoácidos para la síntesis del transporte de proteínas y enzimas. Liberación gradual de factores de crecimiento que permite una fermentación completa y segura.
- La gran disponibilidad de aminoácidos garantiza una reserva enzimática completa y rica para las células de la levadura que aumenta la síntesis de aromas.
- La liberación de polisacáridos aumenta la sensación en boca.

#### Aplicación:

- Pinnacle FermiTop realiza el carácter varietal de los vinos tintos de primera calidad. Se trata de una herramienta fantástica para mejorar la fermentación de las uvas sobremaduras con un NFA bajo y un alto contenido de alcohol, realizando los aromas más intensos y aportando una mayor sensación en boca.
- Pinnacle FermiTop también está recomendado para fermentaciones de vinos blancos y rosados muy clarificados a baja temperatura.
- Recomendamos el uso de una cepa de levadura aromática para maximizar la síntesis de aromas secundarios.
- En caso de NFA bajo (<100 ppm) y/o un alto contenido de azúcar, se recomienda encarecidamente complementar la nutrición de la levadura con sales de amonio.

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

#### Formulación:

Levadura autolisada pura en forma granular para un manejo fácil y solubilidad total. Se han inactivado levaduras específicas ricas en aminoácidos mediante un tratamiento enzimático y térmico preciso. Asimismo, contiene paredes celulares de levadura parcialmente hidrolizadas.

#### Instrucciones de uso:

Pinnacle FermiTop no requiere ningún tipo de rehidratación. Su forma granular permite una adición directa al mosto.

Añadir Pinnacle FermiTop durante el primer tercio de la fermentación alcohólica, directamente al recipiente.

#### Color:

Beige/marrón claro.

#### 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:

1kg and 15kg bags.

#### Base científica:

Los aminoácidos son fundamentales para la nutrición de la levadura, ya que los aminoácidos conforman el grupo más grande de compuestos de NFA (Bell & Henschke, 2005) y su metabolismo está directamente relacionado con muchos compuestos aromáticos y, por tanto, con la mejor calidad del vino (Styger et al., 2011).



## Pinnacle FermiTop

### Información del producto

ANÁLISIS	
Nitrógeno Total	Máx. 12 %
Nitrógeno amoniacal	Máx. 0,5 %
Aminoácidos	1,9 - 3,7 %
Humedad	Máx. 7 %
Pb	Máx. 2 ppm
Hg	Máx. 1 ppm
As	Máx. 3 ppm
Cd	Máx. 1 ppm
pH (solubilidad 10 %)	4,0 - 7,0 %
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 detectada en 1g
Estafilococos	No detectada 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](http://www.pinnaclewineyeast.com)