

Pinnacle Absolute MP

informazione sul prodotto



Tipologia:

Mannoproteine del lievito pure e solubili.

Caratteristiche:

- Pinnacle Absolute MP è una mannoproteina del lievito pura e completamente solubile estratta dalle pareti cellulari del lievito.
- Pinnacle Absolute MP ha un ben definito effetto addolcente che riduce l'astringenza dei tannini aggressivi dell'uva e del legno.

Applicazione:

- Pinnacle Absolute MP è una soluzione adatta per migliorare la sensazione di bocca e la complessità dei vini bianchi e rossi maturati in rovere o in acciaio inossidabile.
- Pinnacle Absolute MP contribuisce alla stabilizzazione proteica e tartarica del vino.
- Pinnacle Absolute MP ha un effetto sensoriale immediato ed evidente, che contribuisce a migliorare la sensazione di bocca e il sapore del vino.
- Richiede da 12 a 48 ore (a seconda della temperatura) per essere disciolto al 100% nel vino ed essere pronto per l'imbottigliamento.

Formulazione:

Mannoproteine purificate da specifiche membrane cellulari del lievito*
(**Saccharomyces cerevisiae*).

Istruzioni per l'uso:

Utilizzare Pinnacle Absolute MP almeno 48 ore prima dell'imbottigliamento.

Pinnacle Absolute MP non richiede alcuna reidratazione. La sua forma granulare permette l'aggiunta diretta nel vino.

Dosaggio:

1-5 g/hL.

Si consiglia di regolare il dosaggio con un test di laboratorio in scala.

Dosaggio massimo consentito dall'UE:
20 g/hL.

Condizioni di conservazione:

Conservare il prodotto in ambiente fresco, asciutto e ben ventilato.

Durata:

Due anni dalla data di fabbricazione.

Confezione:

Contenitore in plastica da 500 g.

Contesto scientifico:

Le mannoproteine del lievito sono polisaccaridi (glicoproteine) situati nello strato esterno della membrana cellulare del lievito, composti per il 20% circa di proteina e per l'80% di D-mannosio.

L'effetto ammorbidente della mannoproteina può essere spiegato dalle interazioni tra le mannoproteine e i polifenoli ma anche tra le mannoproteine e le proteine salivari.

Prodotto approvato per uso enologico, in conformità con il regolamento (CE) n. 606/2009 e il codice OIV.



Pinnacle Absolute MP

informazione sul prodotto

DATI ANALITICI

| | |
|--------------|---------------|
| Azoto totale | 0,5 – 7,5 % |
| Umidità | Max 15 % |
| Ceneri | Max 8 % |
| Fe | Max 30 ppm |
| Pb | Max 5 ppm |
| Hg | Max 0,15 ppm |
| As | Max 1 ppm |
| Cd | Max 0,5 ppm |
| pH (Sol.5 %) | 4,0 – 6,0 % |
| Mannano | Min 40 % |
| Glucano | Max 15 % |
| I.F. | Test superato |

ANALISI MICROBIOLOGICA

| | |
|---------------------------|---------------------------|
| Conteggio aerobico totale | Max 10 ⁴ CFU/g |
| Conta dei lieviti vitali | Max 100 CFU/g |
| Muffe | Max 50 CFU/g |
| Batteri lattici | Max 10 ⁴ CFU/g |
| Salmonella | non rilevato in 25 g |
| E.Coli | non rilevato in 1 g |
| Stafilococchi | non rilevato in 1 g |
| Coliformi | Max 10 CFU/g |

Prodotto approvato per uso enologico, in conformità con il regolamento (CE) n. 606/2009 e il codice OIV.

Le informazioni presentate si basano sulla nostra ricerca e su test commerciali e forniscono una valutazione generale delle performance del prodotto. Nulla di quanto qui riportato è rappresentativo ai fini di una garanzia per la quale il produttore possa essere ritenuto legalmente responsabile.

© 2020 AB MAURI / Data: 16 Aprile 2020 / www.pinnaclewineingredients.com