



## 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 <sup>4</sup> CFU/g |
| Conta dei lieviti vitali  | Max 100 CFU/g             |
| Muffe                     | Max 50 CFU/g              |
| Batteri lattici           | Max 10 <sup>4</sup> 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 sui 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](http://www.pinnaclewineingredients.com)