



Pinnacle Color Tan

informazione sul prodotto



Tipologia:

Tannino per la stabilizzazione del colore e dei polifenoli nella vinificazione dei vini rossi.

Caratteristiche:

- Se aggiunto nelle prime fasi della macerazione, Pinnacle Color Tan disattiva gli enzimi ossidativi, precipita le proteine dell'uva e conserva i tannini endogeni.
- Se aggiunto nelle successive fasi della macerazione, Pinnacle Color Tan facilita la polimerizzazione e la stabilizzazione della polifenolantocianina mediante il meccanismo a ponte di etile.

Applicazione:

- Pinnacle Color Tan preserva il profilo aromatico del vino, esaltandone l'intensità e la stabilità del colore.
- Pinnacle Color Tan contribuisce ad una struttura tannica più stabile con un elevato contenuto di antociani.
- Pinnacle Color Tan è un potente strumento anti-ossidativo che inibisce le attività enzimatiche della tirosinasi e della laccasi (ad esempio nelle uve botritizzate) e completa l'azione del SO₂ evitando così i sovradosaggi di solfiti nel vino.

Formulazione:

Miscela di tannini ellagici e proantocianidine (esente da Quebracho)..

Istruzioni per l'uso:

La forma granulare fornisce una solubilità totale per cui è possibile l'aggiunta diretta nel mosto. Tuttavia, per meglio omogeneizzare e ottimizzare l'azione di Pinnacle Color Tan si consiglia di scioglierlo in vino/mosto (rapporto 1:5) o in acqua calda prima di aggiungerlo al mosto.

Dosaggio:

10-30 g/hL mosto o 10-30 gr/100kg uva.

Aggiunta in 2 passaggi: 50% sulle uve pigiate, poi 50% durante la fermentazione con rimontaggio.

Si consiglia una dose doppia per uve a basso SO₂, di scarsa qualità (Botrytis), breve macerazione e basso contenuto di polifenoli o per vini destinati al lungo invecchiamento.

Condizioni di conservazione:

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

Durata:

Cinque anni dalla data di fabbricazione.

Confezione:

Sacchi da 1kg e 15kg.

Contesto scientifico:

I tannini sono molto reattivi con gli enzimi ed eliminano la loro attività. Pinnacle Color Tan deve essere aggiunto 4 ore prima o dopo l'aggiunta degli enzimi (ma mai allo stesso tempo).

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



Pinnacle Color Tan

informazione sul prodotto

DATI ANALITICI	
Insolubili (Sol. 10 g/l 1,2 µm)	< 2 %
Perdita durante essiccazione	Max 10 %
Cenere	Max 4 %
Fe	Max 80 ppm
As	Max 3 ppm
Pb	Max 5 ppm
Hg	Max 1 ppm
Fenolo totale (tannino)	Min 65 %
pH (Sol. 5 %)	3,0 – 5,0 %

Nota: presenza di tannino di castagno (ellagico) <20%.



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