



Pinnacle Ferm MP

Información del producto



Tipo:

100 % levadura inactiva específica para estabilización temprana del color y suavizar astringencia.

Características:

Pinnacle Ferm MP es un derivado de levadura (sin sales de amonio):

- La liberación paulatina de aminoácidos regula la fermentación y ofrece un perfil aromático más fresco (floral).
- La lisis de las paredes celulares de la levadura libera manoproteínas. Las manoproteínas de alto peso molecular interactúan con polifenoles y forman compuestos solubles estables que preservan el color y aumentan la sensación en boca.
- Pinnacle Ferm MP proporciona sensación en boca, estabilización del color y nutrición al mismo tiempo.

Aplicación:

Pinnacle Ferm MP es una herramienta fantástica para todos los vinos tintos para:

- estabilizar el color.
- atenuar, envolver taninos agresivos y/o verdes.
- integrar la estructura de vinos tintos con cuerpo.

Pinnacle Ferm MP no interfiere en la expresión aromática varietal del vino y ofrece un color rojo más vivo.

Pinnacle Ferm MP es ideal para vinos de alta calidad envejecidos en madera o para acortar la fase de envejecimiento del vino (por ej., vinos rápidamente embotellados o grandes cantidades a granel).

Formulación :

Autolisado de levadura*, paredes celulares de la levadura* (**Saccharomyces cerevisiae*).

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

Instrucciones de uso:

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

Añadir Pinnacle Ferm MP al principio de la fermentación alcohólica directamente al recipiente.

Se requiere una dosis más alta* para vinos con más estructura y concentraciones más altas de polifenoles (*segunda adición durante la fase de remontado o descube).

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 levadura puede liberar manoproteínas en el vino durante la fermentación alcohólica cuando estas están creciendo activamente o se liberan tras la autólisis de la levadura por la acción de las glucanasas en la pared de la célula durante el envejecimiento (Guadalupe et al., 2010).



Pinnacle Ferm MP

Información del producto

ANÁLISIS	
Nitrógeno Total	Máx. 10 %
Nitrógeno amoniacal	Máx. 0,5 %
Humedad	Máx. 7 %
Pb	Máx. 2 ppm
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 detectados 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