

## Pinnacle Ferm MP

informazione sul prodotto



### Tipologia:

Lievito inattivato specifico al 100% per una stabilizzazione precoce del colore e un'azione ammorbidente.

### Caratteristiche:

Pinnacle Ferm MP è un derivato del lievito organico (privo di sali di ammonio):

- Il lento rilascio degli amminoacidi regola la fermentazione e conferisce un profilo aromatico più fresco (floreale).
- La lisi delle pareti cellulari del lievito rilascia mannoproteine. Le mannoproteine ad alto peso molecolare interagiscono con i polifenoli e formano complessi solubili stabili che preservano il colore e intensificano la sensazione di bocca.
- Pinnacle Ferm MP offre allo stesso tempo miglioramento della sensazione gustativa, stabilizzazione del colore e nutrizione.

### Applicazione:

Pinnacle Ferm MP è uno strumento utile nella vinificazione di tutti i vini rossi per:

- Stabilizzare il colore
- Arrotondamento dei tannini verdi/duri
- Integrare la struttura dei vini rossi corposi.

Pinnacle Ferm MP non interferisce con l'espressione aromatica varietale del vino e conferisce un colore rosso più brillante.

Pinnacle Ferm MP è ideale per vini di alta qualità da maturare in legno, o per abbreviare la fase di affinamento (ad es. vini imbottigliati precocemente o grandi volumi in massa).

### Formulazione:

Autolisato di lievito\*, membrane cellulari del lievito\* (\**Saccharomyces cerevisiae*).

### Istruzioni per l'uso:

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

Aggiungere Pinnacle Ferm MP all'inizio della fermentazione alcolica direttamente nel recipiente.

Per i vini con più struttura e concentrazioni più elevate nei polifenoli si richiede una dose più elevata\*. (\*Seconda aggiunta durante la fase di rimontaggio o di svinatura).

### Dosage:

25-40 g/hL.

Dosaggio massimo consentito dall'UE: 40 g/hL.

### Condizioni di conservazione:

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

### Durata:

Tre anni dalla data di fabbricazione.

### Confezione:

Sacchi da 1kg e 15kg.

### Contesto scientifico:

Le mannoproteine possono essere rilasciate nel vino durante la fermentazione alcolica dal lievito quando sono attivamente in crescita o rilasciate dopo l'autolisi del lievito per azione delle glucanasi sulla parete cellulare durante l'invecchiamento (Guadalupe et al., 2010).

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)



## Pinnacle Ferm MP

*informazione sul prodotto*

### DATI ANALITICI

Azoto totale	Max 10 %
Azoto ammoniacale	Max 0,5 %
Umidità	Max 7 %
Pb	Max 2 ppm
Hg	Max 1 ppm
As	Max 3 ppm
Cd	Max 1 ppm
pH (Sol.10 %)	5,0 – 7,5 %

### ANALISI MICROBIOLOGICA

Conteggio aerobico totale	Max 10 <sup>4</sup> CFU/g
Conta dei lieviti vitali	Max 100 CFU/g
Muffe	Max 1000 CFU/g
Batteri lattici	Max 1000 CFU/g
Batteri acetici	Max 1000 CFU/g
Salmonella	non rilevato in 25 g
E.Coli	non rilevato in 1 g
Stafilococchi	non rilevato in 1 g
Coliformi	Max 100 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)