



Pinnacle FermiFresh

informazione sul prodotto



Tipologia:

Nutriente a base di lievito inattivato al 100% per preservare l'aroma e il colore nei vini bianchi e rosati.

Caratteristiche:

- Pinnacle FermiFresh è un nutriente organico (privo di sali d'ammonio) per i vini bianchi e rosati.
- Il rilascio graduale di amminoacidi, acidi grassi insaturi, steroli e altri fattori di crescita consente una fermentazione completa e sicura.

Applicazione:

- I vini fermentati con Pinnacle FermiFresh mostrano una migliore resistenza all'ossidazione durante l'invecchiamento, ed hanno aromi più freschi, colori più brillanti e maggiore complessità.
- Se utilizzato in condizioni di vinificazione di bianchi con carattere riduttivo, Pinnacle FermiFresh conserva gli aromi varietali originali di Sauvignon Blanc, Riesling, Pinot Grigio e Chenin Blanc, esaltando così un bouquet fresco, varietale, aromatico.
- Nella vinificazione dei rosati i componenti antiossidanti di Pinnacle FermiFresh permettono la stabilizzazione ottimale del colore attraverso l'interazione delle antocianine con i polifenoli, inibendo così la tendenza all'imbrunimento.
- Per ottimizzare l'effetto conservante di Pinnacle FermiFresh si raccomanda di integrare la nutrizione dei lieviti con sali di ammonio.

Formulazione:

Lievito inattivato specifico, naturalmente ricco di aminoacidi solforati (cisteina, metionina), in forma granulata per una facile manipolazione e totale solubilità.

Istruzioni per l'uso:

Pinnacle FermiFresh non richiede alcuna reidratazione. La sua forma granulata ne consente l'aggiunta diretta nel mosto.

Aggiungere Pinnacle FermiFresh prima dell'inoculazione del lievito.

Dosaggio:

Dosaggio massimo consentito dall'UE 25-40 g/hL: 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:

L'alta concentrazione di aminoacidi solforati permette al lievito di metabolizzare i composti attivi che proteggono gli aromi e il colore del vino. Il metabolismo specifico degli aminoacidi ha un effetto detossificante e antiossidante per le cellule di lievito (ripristina il potenziale redox). In seguito alla lisi cellulare del lievito, vengono rilasciati i composti attivi che preservano il vino dall'ossidazione.

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



Pinnacle FermiFresh

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 ⁴ 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 rilevata in 25 g
E.Coli	non rilevata in 1 g
Stafilococchi	non rilevata in 1 g
Coliformi	Max 100 CFU/g

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