



Pinnacle FermiSafe

informazione sul prodotto



Tipologia:

Nutriente complesso che assicura la fermentazione attraverso un apporto nutrizionale organico e la detossificazione del mosto in fermentazione.

Caratteristiche:

- Pinnacle FermiSafe apporta elementi di supporto fisico al lievito inoculato per favorirne la dispersione nel mezzo, riducendo così la fase di ritardo della fermentazione.
- Il lievito inattivato contenuto in Pinnacle FermiSafe apporta fattori di sopravvivenza (steroli) e rilascia gradualmente aminoacidi durante la fermentazione.
- La cellulosa contenuta in Pinnacle FermiSafe crea anche siti di nucleazione che evitano l'effetto tossico dell'accumulo di CO₂ sul fondo dei recipienti di fermentazione.
- L'utilizzo di Pinnacle FermiSafe garantisce una fermentazione completa e sicura e una maggiore complessità aromatica del vino.

Applicazione:

- Pinnacle FermiSafe è un attivante di fermentazione detossificante ideale per evitare il rallentamento o l'arresto delle fermentazioni.
- Le membrane cellulari del lievito adsorbono acidi grassi a catena media e pesticidi residui.

Formulazione:

Membrane cellulari selezionate del lievito, specifici lieviti inattivati e fibre polisaccaridiche di origine vegetale.

Istruzioni per l'uso:

Reidratare in acqua con un rapporto da 1 a 10; attendere 15-30 minuti e quindi aggiungere al mosto o al vino da trattare.

Dosaggio:

25-40 g/hL all'inizio della fermentazione.
 Dosaggio massimo consentito dall'UE:
 40 g/hL.

Condizioni di conservazione:

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

Durata:

Due anni dalla data di fabbricazione.

Confezione:

Sacchi da 1kg e 15kg.

Contesto scientifico:

L'inibizione della fermentazione alcolica è causata da sostanze prodotte dal lievito attivamente fermentante che, agendo sinergicamente con l'etanolo, risultano tossiche per i lieviti stessi. Tra queste vi sono gli acidi decanoico e ottanoico. Il loro adsorbimento da parte delle membrane cellulari del lievito permette la prevenzione e il trattamento degli arresti di fermentazione. (Lafon-Lafourcade et al 1984).

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 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 FermiSafe

informazione sul prodotto

DATI ANALITICI

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

ANALISI MICROBIOLOGICA

Conteggio aerobico totale	≤ 10 ⁴ CFU/g
Conta dei lieviti vitali	≤ 100 CFU/g
Muffe	≤ 1000 CFU/g
Batteri lattici	≤ 1000 CFU/g
Batteri acetici	≤ 1000 CFU/g
Salmonella	non rilevata in 25 g
E.Coli	non rilevata in 1 g
Stafilococchi	non rilevata in 1 g
Coliformi	≤ 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