



Pinnacle FermiTop

informazione sul prodotto



Tipologia:

Nutriente derivato al 100% dal lievito per ottenere la completa fermentazione e il miglioramento del profilo organolettico del vino.

Caratteristiche:

- Pinnacle FermiTop è un nutriente per lievito privo di sali di ammonio.
- Pinnacle FermiTop è una fonte molto ricca di aminoacidi liberi, vitamine, minerali, acidi grassi insaturi e steroli, immediatamente disponibili per il lievito e che migliorano la moltiplicazione cellulare, la sopravvivenza e la vitalità delle cellule.
- Pinnacle FermiTop apporta aminoacidi per la sintesi degli enzimi e delle proteine di trasporto. Il rilascio graduale dei fattori di crescita consente una fermentazione completa e sicura.
- La grande disponibilità di aminoacidi garantisce un pool enzimatico ricco e completo per le cellule del lievito che così aumentano la sintesi dell'aroma.
- Il rilascio di polisaccaridi migliora la sensazione di bocca.

Applicazione:

- Pinnacle FermiTop esalta il carattere varietale dei vini rossi di alta qualità. Si tratta di un ottimo strumento per migliorare la fermentazione di uve troppo mature a basso tenore di YAN e ad alto contenuto alcolico, esaltando l'intensità degli aromi e della sensazione di bocca.
- Pinnacle FermiTop è consigliato anche per la fermentazione a bassa temperatura di vini bianchi e rosati altamente chiarificati.
- Si consiglia di utilizzare un ceppo di lievito aromatico per massimizzare la sintesi degli aromi secondari.
- In caso di basso contenuto di YAN (<100 ppm) e/o alto contenuto di zucchero, si consiglia vivamente di integrare la nutrizione dei lieviti con sali di ammonio.

Formulazione:

Lievito autolisato puro in forma granulata per una facile manipolazione e totale solubilità. Specifici lieviti ricchi di aminoacidi sono stati inattivati mediante un preciso trattamento enzimatico e termico. Contiene anche membrane cellulari del lievito parzialmente idrolizzate.

Istruzioni per l'uso:

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

Aggiungere Pinnacle FermiTop direttamente nel recipiente durante il primo terzo della fermentazione alcolica.

Colore:

Beige/marrone chiaro.

Dosaggio:

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:

Gli aminoacidi sono fondamentali per la nutrizione dei lieviti, perché formano il gruppo più grande di composti di YAN (Bell & Henschke, 2005) e il loro metabolismo è direttamente correlato a molti composti aromatici e, di riflesso, anche alla qualità finale del vino (Styger et al., 2011).

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 FermiTop

informazione sul prodotto

DATI ANALITICI

Azoto totale	Max 12 %
Azoto ammoniacale	Max 0,5 %
Amminoacidi	1,9 – 3,7 %
Umidità	Max 7 %
Pb	Max 2 ppm
Hg	Max 1 ppm
As	Max 3 ppm
Cd	Max 1 ppm
pH (Sol.10 %)	4.0 – 7.0 %

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