

## Pinnacle Malosafe

informazione sul prodotto



### Tipologia:

Pinnacle MaloSafe è una coltura di *Oenococcus oeni sp* pura, concentrata e liofilizzata, selezionata per lo svolgimento della fermentazione malolattica.

### Caratteristiche:

- Grazie alla sua formula ad alta concentrazione e agli elevati standard di purezza, Pinnacle MaloSafe è in grado di adattarsi a diverse condizioni: contenuto alcolico elevato, alta concentrazione di polifenoli, pH basso, ecc. Pinnacle MaloSafe è veloce, resistente alla SO<sub>2</sub> e non produce ammine biogeniche rilevabili.

### Applicazione:

- Copre un'ampia gamma di applicazioni enologiche: dai vini bianchi a pH basso ai vini rossi ad alto contenuto alcolico e ricchi di polifenoli.
- Pinnacle MaloSafe garantisce la stabilità del vino e gli conferisce morbidezza e complessità aromatica.
- Inoltre, è adatto per la co-inoculazione o la inoculazione sequenziale (eccetto Pinnacle Robust).

### Formulazione:

Coltura attiva concentrata e liofilizzata di *Oenococcus oeni sp* pura, veicolata da maltodestrine.

### Istruzioni per l'uso:

Aprire la bustina, aggiungere direttamente al vino e mescolare delicatamente senza ossigenare. Per i vini più difficili (basso pH, elevato contenuto alcolico) si raccomanda la reidratazione con acqua non clorurata per mantenere la massima sopravvivenza e vitalità. A tale scopo, diluire 1:10 per 15 minuti a temperatura ambiente. Nel caso l'acqua non clorurata non fosse disponibile, si consiglia l'inoculo diretto.

### Dosaggio:

1 g/hL

Questo dosaggio comporterà una quantità di microrganismi sufficiente a completare in breve tempo la fermentazione malolattica in tutti i vini (anche i più difficili).

### Condizioni di conservazione:

-18°C (-0,4°F).

### Durata:

Tre anni dalla data di produzione se conservato a -18°C (-0,4°F).

Un anno e mezzo dalla data di fabbricazione se conservato a 4°C (39°F).

### Confezione:

Bustine in accoppiato da 25 g.

### Contesto scientifico:

La fermentazione malolattica è completa quando nel prodotto risulta acido malico in quantità "non rilevata", che solitamente nell'analisi enzimatica equivale a <0,05 g/L. Tuttavia, un risultato pari o inferiore a 0,1 g/L è sufficientemente basso da considerare la fermentazione malolattica quasi completa e quindi tale da minimizzare il rischio di deterioramento.

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

## Pinnacle Malosafe

*informazione sul prodotto*

CARATTERISTICHE	
Gamma di temperature minima - massima	18-27°C (64-81°F)
Tolleranza pH	≥ 3,25
Resistenza massima SO <sub>2</sub> libera (mg/L)	< 18
Resistenza massima SO <sub>2</sub> totale (mg/L)	< 50
Resistenza all'alcol (%v/v)	≤ 16,5%
Tasso di fermentazione (velocità di conversione da malico a lattico)	veloce
Note fruttate	moderate
Note di diacetile	molto basse
Acidità volatile	molto basse
Produzione di ammine biogeniche	no
ANALISI MICROBIOLOGICA	
Cellule batteriche vitali:	> 10 <sup>11</sup> cellule/g
Lievito:	< 10 <sup>3</sup> CFU/g
Muffe:	< 10 <sup>3</sup> CFU/g
Batteri di acido acetico:	< 10 <sup>3</sup> CFU/g
E. coli:	Assente in 1 g
Salmonella:	Assente in 25 g
Piombo:	< 2 mg/Kg d.m
Mercurio:	< 1 mg/Kg d.m
Arsenico:	< 3 mg/Kg d.m
Cadmio:	< 1 mg/Kg d.m

### Proprietà fisiche:

Colore: beige/crema.

Forma: polvere fine.

Solubilità: solubile in acqua.