



Pinnacle Natura Tan

informazione sul prodotto



Tipologia:

Tannino ellagico per la maturazione del vino.

Caratteristiche:

- Pinnacle Natura Tan crea per il vino un ambiente antiossidante stabile per un processo di invecchiamento di qualità.
- Pinnacle Natura Tan rilascia tannini dolci e complessi, esaltando i sapori fruttati e il volume del vino.

Applicazione:

- Pinnacle Natura Tan può essere aggiunto in qualsiasi momento. Se utilizzato durante la maturazione, dopo la fermentazione malolattica e/o il preimbottigliamento, rinforza i vini bianchi, rosati e rossi con note tanniche piacevoli, dolci e persistenti.
- Aumentando la concentrazione dei tannini ellagici nel vino, Pinnacle Natura Tan esalta l'effetto del contatto con il legno, ottimizzando così le condizioni di invecchiamento in botti nuove o usate.

Formulazione:

Tannini ellagici puri estratti da legno di quercia francese non tostato (*Quercus robur*).

Istruzioni per l'uso:

La forma granulare fornisce una solubilità totale per cui è possibile l'aggiunta diretta nel mosto. Tuttavia, per meglio omogeneizzare e ottimizzare l'azione di Pinnacle Natura Tan si consiglia di scioglierlo nel vino (rapporto 1:10) o in acqua calda prima di aggiungerlo al vino.

Nota: quando viene aggiunto ai vini bianchi in fase di preimbottigliamento, è necessario un test preliminare di stabilità delle proteine per evitare eventuali rischi di flocculazione con le proteine.

Dosaggio:

Dosaggio suggerito 1-5 g/hL.

Per i vini soggetti ad ossidazione o con una struttura contenuta è richiesta una dose più elevata.

Nota: dosi più elevate di Pinnacle Natura Tan (6-10 g/hL) richiedono tempo per integrarsi completamente nel vino e armonizzarne la struttura. Si consiglia di aggiungere Pinnacle Natura Tan una settimana (o fino a un mese) prima dell'imbottigliamento.

Condizioni di conservazione:

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

Durata:

Cinque anni dalla data di fabbricazione.

Confezione:

Sacchetti da 1kg.

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 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



Pinnacle Natura Tan

informazione sul prodotto

DATI ANALITICI

Insolubili (Sol. 10g/l 1,2 µm)	< 2 %
Perdita durante essiccazione	Max 10 %
Cenere	Max 4 %
Fe	Max 50 ppm
As	Max 3 ppm
Pb	Max 5 ppm
Hg	Max 1 ppm
Fenolo totale (tannino)	60 – 70 %
pH (Sol. 5 %)	3,0 – 5,0 %



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 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

 **AB Biotek**
PARTNERS IN FERMENTATION™
A business division of AB MAURI