



## Pinnacle Structure Tan

*informazione sul prodotto*



### Tipologia:

Tannino complesso per la stabilizzazione del colore e dei polifenoli nella vinificazione dei vini rossi di alta qualità.

### Caratteristiche:

- Pinnacle Structure Tan contribuisce in modo particolare a migliorare la struttura e la stabilità aromatica dei vini rossi, ottimizzandone il bouquet e la bevibilità.
- Se aggiunto nelle prime fasi della macerazione, Pinnacle Structure Tan disattiva gli enzimi ossidativi, precipita le proteine dell'uva e preserva i tannini endogeni.
- Se aggiunto nelle successive fasi della macerazione, Pinnacle Structure Tan facilita la polimerizzazione e la stabilizzazione della polifenolantocianina mediante il meccanismo a ponte di etile. Rimuove anche gli aromi sgradevoli vegetali e geosmini, esaltando così le note fruttate.
- Se aggiunto dopo la fermentazione, Pinnacle Structure Tan protegge il vino dall'ossidazione, contribuendo così alla complessità aromatica.

### Applicazione:

- Pinnacle Structure Tan intensifica la sensazione gustativa e previene l'ossidazione e la perdita di colore di tutti i vini rossi.
- Pinnacle Structure Tan contribuisce ad una struttura tannica più stabile con un elevato contenuto di antociani.
- Pinnacle Structure Tan è un potente strumento anti-ossidativo che inibisce le attività enzimatiche della tirosinasi e della laccasi (ad esempio nelle uve bottrizzate) e completa l'azione della SO<sub>2</sub> evitando così il sovradosaggio di solfiti nel vino.
- Pinnacle Structure Tan è utile quando non è possibile rimuovere i vinaccioli dal vino in quanto rimuove le note vegetali e, nel contempo, migliora i sapori varietali.

### Formulazione:

Miscela di tannini ellagici e proantocianidine (esente da Quebracho).

### Istruzioni per l'uso:

La forma granulata fornisce una solubilità totale per cui è possibile l'aggiunta diretta nel mosto. Tuttavia, per meglio omogeneizzare e ottimizzare l'azione di Pinnacle Structure Tan, si consiglia di scioglierlo in vino/mosto (rapporto 1:5) o in acqua calda, prima di aggiungerlo al mosto.

### Dosaggio:

10-30 g/hL di mosto o 10-30 gr/100kg di uva.

Si consiglia una dose doppia per uve a basso SO<sub>2</sub>, di scarsa qualità (Botrytis), breve macerazione e basso contenuto di polifenoli o per vini destinati al lungo invecchiamento.

### Condizioni di conservazione:

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

### Durata:

Cinque anni dalla data di fabbricazione.

### Confezione:

Sacchi da 1kg e 15kg.

### Contesto scientifico:

I tannini sono molto reattivi con gli enzimi e ne eliminano l'attività. Pinnacle Structure Tan deve essere aggiunto 4 ore prima o dopo l'aggiunta degli enzimi (ma mai allo stesso tempo).

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 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](http://www.pinnaclewineingredients.com)



# Pinnacle Structure 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)	Min 65 %
pH (Sol. 5 %)	3,0 – 5,0 %

*Nota: presenza di tannino di castagno (ellagico) <20%.*



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](http://www.pinnaclewineingredients.com)