



Pinnacle Absolute MP

informazione sul prodotto

Tipologia:

Mannoproteine del lievito pure e solubili.

Caratteristiche:

- Pinnacle Absolute MP è una mannoproteina del lievito pura e completamente solubile estratta dalle pareti cellulari del lievito.
- Pinnacle Absolute MP ha un ben definito effetto arrotondante che riduce l'astringenza dei tannini aggressivi dell'uva e del legno.

Applicazione:

- Pinnacle Absolute MP è una soluzione adatta per migliorare la sensazione gustativa e la complessità dei vini bianchi e rossi maturati in rovere o in acciaio inossidabile.
- Pinnacle Absolute MP contribuisce alla stabilizzazione proteica e tartarica del vino.
- Pinnacle Absolute MP ha un effetto sensoriale immediato ed evidente, che contribuisce a migliorare la sensazione gustativa e il sapore del vino.
- Richiede da 12 a 48 ore (a seconda della temperatura) per essere disciolto al 100% nel vino ed essere pronto per l'imbottigliamento.

Una delle tendenze più importanti nel settore vinicolo globale è la preferenza per i vini a basso e senza alcol. Sebbene questi vini soddisfino i requisiti per concentrazioni alcoliche inferiori, il processo di produzione per produrli spesso elimina i composti di sapore e aroma. Ciò rende il vino risultante privo di aroma e sensazione in bocca, con quest'ultimo che fa sì che i vini abbiano un sapore sottile senza viscosità o consistenza. AB Biotek ha creato una soluzione a questo problema con Pinnacle Absolute MP,

una frazione specifica di lievito inattivo che contiene un livello molto elevato di mannoproteine. Queste mannoproteine, aggiunte al vino dopo la dealcolazione, migliorano la sensazione in bocca e la struttura del vino. È importante sottolineare che Pinnacle Absolute MP viene aggiunto a dosaggi bassi ed è facilmente disperdibile e pertanto non determina la formazione di particelle sul fondo del vino. AB Biotek consiglia Pinnacle Absolute MP da aggiungere a vini analcolici e poco alcolici quando si desidera migliorare la sensazione in bocca del vino.

Formulazione:

Mannoproteine purificate da specifiche membrane cellulari del lievito* (**Saccharomyces cerevisiae*).

Istruzioni per l'uso:

Utilizzare Pinnacle Absolute MP almeno 48 ore prima dell'imbottigliamento.

Pinnacle Absolute MP non richiede alcuna reidratazione. La sua forma granulare permette l'aggiunta diretta nel vino.

Dosaggio:

1-5 g/hL.

Si consiglia di regolare il dosaggio con un test di laboratorio in scala.

Dosaggio massimo consentito dall'UE: 20 g/hL.

Condizioni di conservazione:

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

Durata:

Due anni dalla data di fabbricazione.

Confezione:

Contenitore in plastica da 500 g.

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.

© 2024 AB MAURI / Data: Marzo 2024 / www.pinnaclewineingredients.com

Pinnacle Absolute MP

informazione sul prodotto

DATI ANALITICI

Azoto totale	0,5 – 7,5 %
Umidità	Max 15 %
Ceneri	Max 8 %
Fe	Max 30 ppm
Pb	Max 5 ppm
Hg	Max 0,15 ppm
As	Max 1 ppm
Cd	Max 0,5 ppm
pH (Sol.5 %)	4,0 – 6,0 %
Mannano	Min 40 %
Glucano	Max 15 %
I.F.	Test superato

ANALISI MICROBIOLOGICA

Conteggio aerobico totale	Max 10 ⁴ CFU/g
Conta dei lieviti vitali	Max 100 CFU/g
Muffe	Max 50 CFU/g
Batteri lattici	Max 10 ⁴ CFU/g
Salmonella	non rilevato in 25 g
E. coli	non rilevato in 1 g
Stafilococchi	non rilevato in 1 g
Coliformi	Max 10 CFU/g

Contesto scientifico:

Le mannoproteine del lievito sono polisaccaridi (glicoproteine) situati nello strato esterno della membrana cellulare del lievito, composti per il 20% circa di proteina e per l'80% di D-mannosio.

L'effetto ammorbidente della mannoproteina può essere spiegato dalle interazioni tra le mannoproteine e i polifenoli ma anche tra le mannoproteine e le proteine salivari.

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.

© 2024 AB MAURI / Data: Marzo 2024 / www.pinnaclewineingredients.com