

Pinnacle MaloSafe

Información del producto



Tipo:

Pinnacle MaloSafe es una mezcla innovadora de dos cepas puras de *Oenococcus oeni* específicamente seleccionadas que son sinérgicamente más robustas y más tolerantes al estrés que las cepas individuales. Esta mezcla de bacterias asegurará la fermentación maloláctica en las condiciones más difíciles.

Características:

Gracias a su fórmula de alta concentración y estándares de alta pureza, Pinnacle MaloSafe puede adaptarse a muchas condiciones distintas: alto contenido de alcohol, alta concentración de polifenoles, bajo pH, etc. Pinnacle MaloSafe es rápido, resistente al SO₂ y no produce aminas biógenas detectables.

Aplicación:

- Cubre un amplio espectro de aplicaciones relacionadas con el vino: desde vinos blancos bajos en pH hasta vinos tintos con una alta concentración de alcohol ricos en polifenoles.
- Garantiza la estabilidad del vino y proporciona al vino suavidad y complejidad aromática.
- Pinnacle MaloSafe es apto para ser utilizado en coinoculación o en inoculación secuencial (excepto Pinnacle Robust).

Formulación:

Cultivo liofilizado puro, concentrado y activo de *Oenococcus oeni* sp, maltodextrina como soporte.

Instrucciones de uso:

Abra el sobre, añádalo directamente al vino y mézclelo ligeramente sin oxigenación. Para vinos más difíciles (bajos en pH, altos en alcohol), se recomienda la rehidratación con agua no clorada para mantener la máxima viabilidad/vitalidad. Para ello, diluya una proporción de 1:10 durante 15 minutos a temperatura ambiente. Sin embargo, si no hay agua no clorada disponible, es posible usar agua directamente de una toma.

Dosificación:

1 g/hL

Esto creará una cantidad suficiente de microorganismos para completar la fermentación maloláctica en todos los vinos (incluso los más difíciles) en poco tiempo.

Condiciones de almacenamiento:

-18°C (-0.4°F).

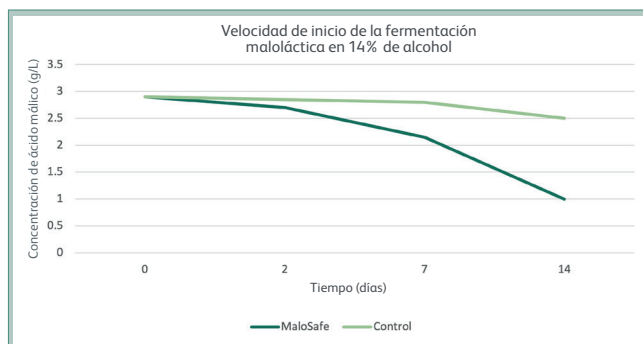
Vida útil:

Tres años a partir de la fecha de fabricación cuando se almacena a -18°C.

Un año y medio desde la fecha de fabricación cuando se almacena a 4°C.

Envasado:

Sobres laminados de 25g y 250g.



| Día | Ácido málico concentración g/L | |
|-----|--------------------------------|---------|
| | MaloSafe | Control |
| 0 | 2.9 | 2.9 |
| 2 | 2.7 | 2.85 |
| 7 | 2.15 | 2.8 |
| 14 | 1 | 2.5 |

Producto aprobado para uso enológico, de conformidad con el reglamento (CE) n° 606/2009 y el codex OIV.

La información presentada se basa en nuestro estudio y en ensayos comerciales, y constituye una evaluación general de los resultados del producto. La información aquí expuesta no representa una garantía por la cual pueda atribuirse responsabilidad legal al fabricante.

© 2024 AB MAURI / Date: Enero 2024 / www.pinnaclewineingredients.com

Pinnacle MaloSafe

Información del producto

| CARACTERÍSTICAS | |
|--|-----------------------------|
| Rango de temperatura mínimo/máximo | 18-27°C |
| Tolerancia al pH | ≥3,25 |
| Resistencia máxima a SO ₂ libre (mg/L) | <18 |
| Resistencia máxima a SO ₂ total (mg/L) | <50 |
| Resistencia alcohólica (% v/v) | ≤16,5% |
| Índice de fermentación (velocidad de conversión de málico a láctico) | rápido |
| Notas afrutadas | moderado |
| Notas de diacetilo | muy bajo |
| Acidez volátil | muy bajo |
| Producción de aminas biógenas | no |
| ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO | |
| Células de bacterias viables: | >10 ₁₁ células/g |
| Levadura: | <10 ₃ UFC/g |
| Mohos: | <10 ₃ UFC/g |
| Bacterias Acéticas: | <10 ₃ UFC/g |
| E.Coli: | Ausente en 1 g |
| Salmonella: | Ausente en 25 g |
| Plomo: | <2 mg/kg d.m |
| Mercurio: | <1 mg/kg d.m |
| Arsénico: | <3 mg/kg d.m |
| Cadmio: | <1 mg/kg d.m |

Propiedades físicas: Color: beige/crema. Forma: polvo fino. Solubilidad: soluble en agua.

Base científica:

La fermentación maloláctica está completa cuando un ácido málico resulta en «no detectado», algo que suele corresponder a <0,05 g/L e identificarse con análisis enzimáticos. No obstante, un resultado de 0,1 g/L o inferior es lo suficientemente bajo para que la fermentación maloláctica se considere prácticamente completa y suficiente para evitar el desarrollo de microorganismos no deseados.