

Pinnacle MaloSafe

informazione sul prodotto



Tipologia:

Pinnacle MaloSafe è una miscela innovativa di due ceppi puri di *Oenococcus oeni* appositamente selezionati che sono sinergicamente più robusti e più tolleranti allo stress rispetto ai singoli ceppi. Questa miscela di batteri consentirà la fermentazione malolattica nelle condizioni più difficili.

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 SO₂ 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 aumenta la stabilità microbiologica del vino e gli conferisce morbidezza e complessità aromatica.
- Inoltre, è adatto per la co-inoculazione o la inoculazione sequenziale eccetto che in abbinamento con il lievito 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).

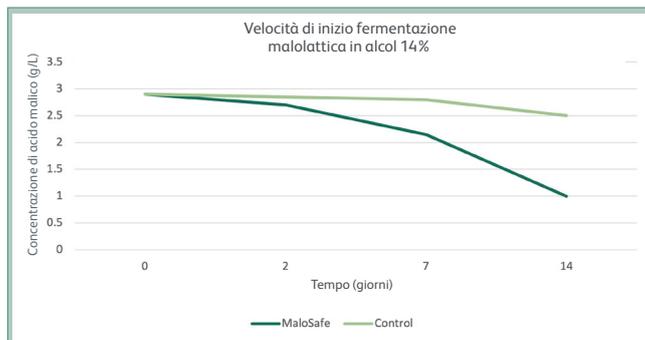
Durata:

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 laminate da 25g e 250g.



Giorno	Concentrazione di acido malico (g/L)	
	MaloSafe	Control
0	2.9	2.9
2	2.7	2.85
7	2.15	2.8
14	1	2.5

Prodotto approvato per uso enologico, in conformità con il regolamento (CE) n. 606/2009 e con 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: Gennaio 2024 / www.pinnaclewineingredients.com

Pinnacle MaloSafe

informazione sul prodotto

CARATTERISTICHE	
Gamma di temperature minima - massima	18-27°C (64-81°F)
Tolleranza pH	≥ 3,25
Resistenza massima SO ₂ libera (mg/L)	< 18
Resistenza massima SO ₂ 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 ¹¹ cellule/g
Lievito:	< 10 ³ CFU/g
Muffe:	< 10 ³ CFU/g
Batteri di acido acetico:	< 10 ³ 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.

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.