

Pinnacle™ MLF Safe

Información del producto



Tipo:

Pinnacle™ MLF Safe 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:

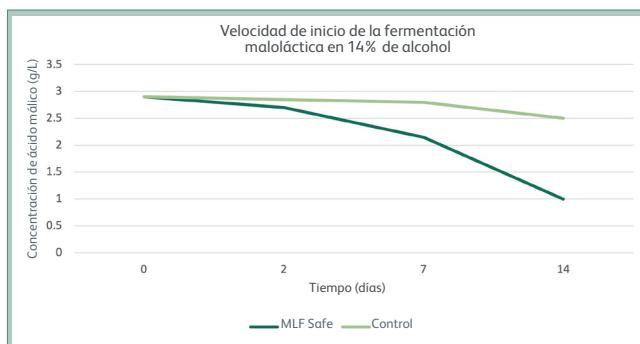
Gracias a su fórmula de alta concentración y estándares de alta pureza, Pinnacle™ MLF Safe puede adaptarse a muchas condiciones distintas: alto contenido de alcohol, alta concentración de polifenoles, bajo pH, etc. Pinnacle™ MLF Safe es rápido, resistente al SO₂ y no produce aminas biogénas detectables.

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™ MLF Safe 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.



Ácido málico concentración g/L		
Día	MLF Safe	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) nº 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: Noviembre 2024 / www.pinnaclewineingredients.com



PINNACLE™



Pinnacle™ MLF Safe

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 biogénas	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.

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: Noviembre 2024 / www.pinnaclewineingredients.com