



Pinnacle Wine MP

Información del producto



Tipo:

100 % paredes celulares de la levadura ricas en manoproteínas.

Características:

Pinnacle Wine MP es una mezcla de paredes celulares de la levadura específicas e hidrolizadas que posee una alta concentración de manoproteínas presentes de forma natural.

Pinnacle Wine MP es inodoro y no hay células en extinción, por tanto, no hay riesgo de desviaciones aromáticas.

Pinnacle Wine MP genera lías no reductores, limpios y totalmente endógenos sin riesgo de contaminación por su adición.

Envejecer vino con Pinnacle Wine MP:

- suaviza la uva y los taninos de la madera de los vinos tintos.
- contribuye a la complejidad aromática.
- realza el aroma y la plenitud del vino.

Aplicación:

- Pinnacle Wine MP es la solución para crear estructura en el vino tras la fermentación alcohólica.
- Pinnacle Wine MP contribuye a la estabilización proteica y tartárica del vino.
- Pinnacle Wine MP ofrece las ventajas de un "bâttonage" largo durante menos tiempo (¡15 días frente a 15 meses!), optimizando el coste.
- Pinnacle Wine MP conserva y estabiliza el color de los vinos tintos de la mejor calidad envejecidos en acero inoxidable o madera.

Formulación:

Paredes celulares de levadura* concentradas en manoproteínas (**Saccharomyces cerevisiae*).

Instrucciones de uso:

Pinnacle Wine MP no requiere ningún tipo de rehidratación. Su forma granular permite una adición directa al vino.

Disolver directamente en vino en una proporción de 1:15.

Utilizar Pinnacle Wine MP al menos 15 días antes del embotellado.

Dosificación:

5-10 g/hL para vinos blancos y rosados.
10-15 g/hL para vinos tintos.

Dosis máxima permitida por la UE: 40 g/hL.

Le recomendamos que ajuste la dosis con una prueba de laboratorio a escala.

Condiciones de almacenamiento:

Almacenar el producto en una sala fresca, seca y bien ventilada.

Vida útil:

Tres años a partir de la fecha de fabricación.

Envasado:

Lata de plástico de 500 g.

Base científica:

El proceso natural de autólisis de la levadura es un proceso muy lento (generalmente, >12 meses) y la crianza con lías finas es un proceso largo y caro para una bodega. Además, conlleva un alto riesgo desde un punto de vista organoléptico y microbiológico. En realidad, las lías tienen la habilidad de reducir los sulfitos a H₂S, que combinan ácido sulfúrico y aminoácidos en mercaptanos. Los lías también contienen microorganismos que podrían potencialmente estropear el vino durante el envejecimiento (*Acetobacter*, *Brettanomyces*, *Pediococcus*, etc.).

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



Pinnacle Wine MP

Información del producto

ANÁLISIS

Nitrógeno Total	Máx. 10 %
Nitrógeno amoniacal	Máx. 0,5 %
Humedad	Máx. 7 %
Pb	Máx. 2 ppm
Hg	Máx. 1 ppm
As	Máx. 3 ppm
Cd	Máx. 1 ppm
pH (solubilidad 10 %)	5,0 - 7,5 %

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Recuento aeróbico total	Máx. 104 UFC/g
Recuento de levadura viable	Máx. 100 UFC/g
Moho	Máx. 1000 UFC/g
Bacteria láctica	Máx. 1000 UFC/g
Bacteria acética	Máx. 1000 UFC/g
Salmonella	No detectada en 25 g
E.Coli	No detectado en 1g
Estafilococos	No detectado en 1g
Coliformes	Máx. 100 UFC/g

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.

© 2019 AB MAURI / Fecha: 5 de junio de 2019 / www.pinnaclewineyeast.com