

Pinnacle Wine MP

informazione sul prodotto



Tipologia:

100% delle membrane cellulari del lievito ricche di mannoproteine.

Caratteristiche:

Pinnacle Wine MP è una miscela di specifiche membrane cellulari del lievito idrolizzate, che hanno un'elevata concentrazione di mannoproteine presenti in natura.

Pinnacle Wine MP è inodore e, poiché privo di cellule morenti, non vi è nessun rischio di odori e sapori sgradevoli.

Pinnacle Wine MP genera fecce endogene non riduttive, pulite e pure, e la sua aggiunta non presenta rischi di contaminazione.

Evoluzione del vino con Pinnacle Wine MP:

- affina i tannini di uva e legno nei vini rossi.
- contribuisce alla complessità aromatica.
- esalta il sapore, l'odore e la morbidezza del vino.

Applicazione:

- Pinnacle Wine MP è la miglior soluzione per rinvigorire la struttura del vino dopo la fermentazione alcolica.
- Pinnacle Wine MP contribuisce alla stabilizzazione proteica e tartarica del vino.
- Pinnacle Wine MP apporta i vantaggi di una lunga "bâtonnage" in tempi ridotti (15 giorni rispetto a 15 mesi!) ottimizzando quindi i costi.
- Pinnacle Wine MP conserva e stabilizza il colore dei vini rossi di alta qualità maturati in acciaio inox o legno.

Formulazione:

Membrane cellulari del lievito* concentrate in mannoproteine (**Saccharomyces cerevisiae*).

Istruzioni per l'uso:

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

Sciogliere direttamente nel vino in rapporto 1:15.

Utilizzare Pinnacle Wine MP almeno 15 giorni prima dell'imbottigliamento.

Dosaggio:

5-10 g/hL per i vini bianchi e rosati.
10-15 g/hL per i vini rossi.

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

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

Condizioni di conservazione:

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

Durata:

Tre anni dalla data di fabbricazione.

Confezione:

Contenitore in plastica da 500 g.

Contesto scientifico:

Il processo naturale di autolisi dei lieviti è un processo molto lento (generalmente >12 mesi) e l'invecchiamento sui sedimenti del lievito è un processo lungo e costoso per una cantina. Rappresenta inoltre un alto rischio dal punto di vista organolettico e microbiologico. In realtà, le fecce hanno la capacità di ridurre il solfito in H₂S, che combina acido solforico e amminoacidi in mercaptano. Le fecce fini contengono anche microrganismi che possono potenzialmente rovinare il vino durante l'invecchiamento (Acetobacter, Brettanomyces, Pediococcus...).

Prodotto approvato per uso enologico, in conformità con il regolamento (CE) n. 606/2009 e il codice OIV.



Pinnacle Wine MP

informazione sul prodotto

DATI ANALITICI

Azoto totale	Max 10 %
Azoto ammoniacale	Max 0,5 %
Umidità	Max 7 %
Pb	Max 2 ppm
Hg	Max 1 ppm
As	Max 3 ppm
Cd	Max 1 ppm
pH (Sol.10 %)	5,0 – 7,5 %

ANALISI MICROBIOLOGICA

Conteggio aerobico totale	Max 10 ⁴ CFU/g
Conta dei lieviti vitali	Max 100 CFU/g
Muffe	Max 1000 CFU/g
Batteri lattici	Max 1000 CFU/g
Batteri acetici	Max 1000 CFU/g
Salmonella	non rilevata in 25 g
E.Coli	non rilevata in 1 g
Stafilococchi	non rilevata in 1 g
Coliformi	Max 100 CFU/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 su 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.

© 2020 AB MAURI / Data: 16 Aprile 2020 / www.pinnaclewineingredients.com