



Pinnacle FermiSafe

Información del producto



Tipo:

Nutriente complejo que asegura finalizar la fermentación alcohólica mediante detoxificación del medio y aporte de nutrición orgánica.

Características:

- Pinnacle FermiSafe proporciona elementos de apoyo físico para la levadura inoculada para dispersarse mejor en el medio y, así, acortar la fase de latencia de la fermentación.
- La levadura inactivada que contiene Pinnacle FermiSafe ofrece factores de supervivencia (esteroles) y libera gradualmente aminoácidos durante la fermentación.
- La celulosa que contiene Pinnacle FermiSafe también crea zonas de nucleación que evitan el efecto de toxicidad provocado por la acumulación de CO₂ en el fondo de los recipientes de fermentación.
- Con el uso de Pinnacle FermiSafe, garantiza una fermentación completa y segura con un realce de la complejidad aromática de su vino.

Aplicación:

- Pinnacle FermiSafe es un nutriente y detoxificador ideal para evitar ralentizaciones y/o paradas de fermentación.
- Las paredes celulares de la levadura absorben ácidos grasos de cadena media y pesticidas residuales.

Formulación:

Paredes celulares de la levadura de vino seleccionadas, levadura inactiva específica y fibras de polisacáridos de origen vegetal.

Instrucciones de uso:

Rehidratar en agua en una proporción de 1 a 10; esperar entre 15 y 30 minutos y, después, añadir al mosto o al vino para su tratamiento.

Dosificación:

25-40 g/hL al principio de la fermentación.
Dosis máxima permitida por la UE: 40 g/hL.

Condiciones de almacenamiento:

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

Vida útil:

Dos años a partir de la fecha de fabricación.

Envasado:

Bolsas de 1 kg y 15 kg.

Base científica:

La inhibición de la fermentación alcohólica se produce a causa de sustancias producidas por la levadura que fermenta de manera activa, algo que, al actuar sinérgicamente con etanol, es tóxico para las mismas levaduras. Entre ellas se encuentran los ácidos decanoico y octanoico. Su absorción por las paredes celulares de la levadura permite la prevención y el tratamiento de las interrupciones de la fermentación (Lafon-Lafourcade et al., 1984).

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



Pinnacle FermiSafe

Información del producto



ANÁLISIS	
Nitrógeno Total	≤10 %
Nitrógeno amoniacal	≤0,5 %
Humedad	≤7 %
Pb	≤2 ppm
Hg	≤1 ppm
As	≤3 ppm
Cd	≤1 ppm
pH (solubilidad 10 %)	5,0 - 7,5 %
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	
Recuento aeróbico total	≤104 UFC/g
Recuento de levadura viable	≤100 UFC/g
Moho	≤1000 UFC/g
Bacteria láctica	≤1000 UFC/g
Bacteria acética	≤1000 UFC/g
Salmonella	No detectada en 25 g
E.Coli	No detectado en 1g
Estafilococos	No detectado en 1g
Coliformes	≤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.

© 2020 AB MAURI / Fecha: 16 de ril de 2020/ www.pinnaclewineingredients.com