

## Pinnacle MaloSafe

### Información del producto



#### Tipo:

Pinnacle MaloSafe es un cultivo liofilizado puro y concentrado de *Oenococcus oeni* sp seleccionado para asegurar la fermentación maloláctica.

#### Características:

- Gracias a su fórmula de alta concentración y estándares de alta pureza, Pinnacle MaloSafe puede adaptarse a muchas condiciones distintas: alto contenido de alcohol, alta concentración de polifenoles, bajo pH, etc. Pinnacle MaloSafe es rápido, resistente al SO<sub>2</sub> y no produce aminas biógenas 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 MaloSafe 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.

#### Instrucciones de uso:

Abra el sobre, añádalo directamente al vino y mézclelo ligeramente sin oxigenación. Para vinos más difíciles (bajos en pH, altos en alcohol), se recomienda la rehidratación con agua no clorada para mantener la máxima viabilidad/vitalidad. Para ello, diluya una proporción de 1:10 durante 15 minutos a temperatura ambiente. Sin embargo, si no hay agua no clorada disponible, es posible usar agua directamente de una toma.

#### Dosificación:

1 g/hL.

Esto creará una cantidad suficiente de microorganismos para completar la fermentación maloláctica en todos los vinos (incluso los más difíciles) en poco tiempo.

#### Condiciones de almacenamiento:

-18 °C.

#### Vida útil:

Tres años a partir de la fecha de fabricación cuando se almacena a -18 °C.

Un año y medio desde la fecha de fabricación cuando se almacena a 4 °C.

#### Envasado:

Sobres laminados de 25 g.

#### 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.

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

## Pinnacle MaloSafe

### Información del producto

CARACTERÍSTICAS	
Rango de temperatura mínimo/máximo	18-27 °C
Tolerancia al pH	≥3,25
Resistencia máxima a SO <sub>2</sub> libre (mg/L)	<18
Resistencia máxima a SO <sub>2</sub> 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 biógenas	no
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	
Células de bacterias viables:	>10 <sup>11</sup> células/g
Levadura:	<10 <sup>3</sup> UFC/g
Mohos:	<10 <sup>3</sup> UFC/g
Bacterias Acéticas:	<10 <sup>3</sup> 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.