

Pinnacle Seed Tan

Información del producto



Tipo:

Tanino de la uva especial para la estabilización del color y polimerización de polifenoles.

Características:

- Pinnacle Seed Tan es la herramienta perfecta para apoyar la microoxigenación, ya que fomenta la polimerización y estabilización de polifenoles y antocianinas formando ésteres.
- Pinnacle Seed Tan estabiliza el color integrando de forma natural la estructura polifenólica de los vinos a la vez que reinvierte el proceso de oxidación.
- Pinnacle Seed Tan es muy reactivo con compuestos sulfurados y elimina el etanotiol, el metanotiol y sus precursores (Etanoato de etilo y metanoato de etilo).
- Pinnacle Seed Tan compensa la deficiencia de taninos naturales en la uva y disminuye la astringencia del vino.

Aplicación:

- Pinnacle Seed Tan puede utilizarse para apoyar el proceso de envejecimiento de los vinos tintos o para añadir estructura inmediata y concentración antes del embotellado.
- Pinnacle Seed Tan disminuye las notas reductoras que aparecen en caso de trasiego tardío.
- Pinnacle Seed Tan mejora los vinos tintos con poco cuerpo elaborados a partir de uvas inmaduras aportando una estructura polifenólica más equilibrada y una mayor persistencia en el paladar.

Formulación:

Proantocianidinas (grano de uva) y taninos elágicos (castaño).

Instrucciones de uso:

Tras la fermentación, desde trasiegos hasta preembotellado.

La forma granular proporciona una total solubilidad, por tanto, puede añadirse directamente al mosto. No obstante, para homogeneizar y optimizar mejor la acción de Pinnacle Seed Tan, recomendamos disolver en vino (proporción de 1:10) o en agua caliente antes de añadirlo al vino.

Dosificación:

Dosis sugerida desde 1-15 g/hL; depende de la concentración de vino, el paso de la elaboración de vino y los resultados esperados.

Condiciones de almacenamiento:

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

Vida útil:

Cinco años a partir de la fecha de fabricación.

Envasado:

Bolsas de 1 kg.

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 abril de 2020 / www.pinnaclewineingredients.com



Pinnacle Seed Tan

Información del producto

ANÁLISIS	
Insolubles (solubilidad 10 g/L 1,2 µm)	<2 %
Pérdida por desecación	Máx. 10 %
Ceniza	Máx. 3-5 %
Fe	Máx. 75 ppm
As	Máx. 3 ppm
Pb	Máx. 5 ppm
Hg	Máx. 1 ppm
Total de fenol (tanino)	≥65 %
pH (solubilidad 5 %)	3,0 - 5,0 %

Nota: presencia de tanino de castaño (elágico) <20 %.



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 abril de 2020 / www.pinnaclewineingredients.com