

## Pinnacle Structure Tan

### Información del producto



#### Tipo:

Tanino complejo para estabilización del color y el polifenol de vinos tintos de alta calidad.

#### Características:

- Pinnacle Structure Tan contribuye en particular a la estructura y la estabilidad aromática, mejorando el buqué y haciendo al vino tinto más agradable al paladar.
- Cuando se añade al principio de la maceración, Pinnacle Structure Tan inactiva las enzimas oxidantes, precipita las proteínas de la uva y preserva los taninos endógenos.
- Cuando se añade al final de la maceración, Pinnacle Structure Tan favorece la polimerización y estabilización de polifenoles y antocianas polimerizándolos. Asimismo, elimina los aromas vegetales y de geosmina desagradables, mejorando las notas afrutadas.
- Cuando se añade tras la fermentación, Pinnacle Structure Tan protege el vino contra la oxidación, contribuyendo a la complejidad antocianos.

#### Aplicación:

- Pinnacle Structure Tan añade sensación en boca y previene la oxidación y la pérdida de color de todos los vinos tintos.
- Pinnacle Structure Tan contribuye a una estructura tánica más estable con un alto contenido de antocianos.
- Pinnacle Structure Tan es una potente herramienta antioxidante que inhibe las actividades enzimáticas de la tirosinasa y la lacasa (por ej., en uvas afectadas por la botritis) y completa la acción del SO<sub>2</sub>, evitando de este modo una sobredosis de sulfitos en el vino.
- Pinnacle Structure Tan es útil cuando no pueden quitarse las semillas del vino, ya que elimina las notas vegetales a la vez que realiza los aromas varietales.

#### Formulación:

Mezcla de taninos elágicos y proantocianidinas (sin quebracho).

#### Instrucciones de uso:

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 Structure Tan, recomendamos disolver en vino/mosto (proporción de 1:5) o en agua caliente antes de añadirlo al mosto.

#### Dosificación:

10-30 g/hL de mosto o 10-30 g/100 kg de uvas.

Se recomienda doblar la dosis para una baja emisión de SO<sub>2</sub>, uvas de mala calidad (botritis), maceración corta, bajo contenido de polifenol o vino dedicado a larga crianza.

#### 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 y 15 kg.

#### Base científica:

Los taninos son muy reactivos con enzimas y eliminan su actividad. Pinnacle Structure Tan debería añadirse cuatro horas antes o después de la extracción de las enzimas (pero nunca al mismo tiempo).

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



## Pinnacle Structure Tan

*Información del producto*

ANÁLISIS	
Insolubles (solubilidad 10 g/L 1,2 µm)	<2 %
Pérdida por desecación	Máx. 10 %
Ceniza	Máx. 4 %
Fe	Máx. 50 ppm
As	Máx. 3 ppm
Pb	Máx. 5 ppm
Hg	Máx. 1 ppm
Total de fenol (tanino)	Mín. 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](http://www.pinnaclewineingredients.com)