

## Pinnacle Zym Clar

*Información del producto*



### Tipo:

Preparación de enzimas pectolíticas para el desfangado.

### Características:

Pinnacle Zym Clar permite una rápida depectinización, y reduce la viscosidad y la turbiedad del mosto durante el desfangado.

### Aplicación:

- Pinnacle Zym Clar es una enzima clarificante y versátil apta para mostos blancos y rosados.
- Pinnacle Zym Clar acorta el proceso de desfangado obteniendo lías más compactas y un mosto más transparente.

### Formulación:

Concentrado pectolítico con una insignificante actividad de cinamoil esterasas, agua, glicerol, estabilizador (sulfato de amoníaco) y conservantes (benzoato sódico y sorbato potásico).

### Instrucciones de uso:

Añadir Pinnacle Zym Clar lo antes posible en cada proceso.

### Dosificación:

De 10 a 12 °C: 3-4 mL/hL.

Para temperaturas superiores a 12 °C: 2 mL/hL.

### Actividad:

Actividad  $\geq 750$  PE/g.

### Condiciones de almacenamiento:

Almacenar en temperaturas inferiores a 10 °C.

### Envasado:

Garrafa de 25 kg.

### Vida útil:

Dos años a partir de la fecha de fabricación.

### Base científica:

Las partículas de bentonita tienen cargas negativas y atraen partículas con cargas positivas como proteínas (por ej., enzimas). Por tanto, no se recomienda la aplicación simultánea de Pinnacle Zym Clar y bentonita. La bentonita puede añadirse cuando se haya completado el tratamiento de enzimas.

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.

© 2019 AB MAURI / Fecha: 27 de junio de 2019 / [www.pinnaclewineyeast.com](http://www.pinnaclewineyeast.com)

**AB Biotek**  
PARTNERS IN FERMENTATION™  
A business division of AB MAURI

## Pinnacle Zym Clar+

### Información del producto



#### Tipo:

Preparación de enzimas pectolíticas para una clarificación rápida.

#### Características:

- Pinnacle Zym Clar+ permite una rápida depectinización del mosto/vino.
- Pinnacle Zym Clar+ reduce la viscosidad y la turbiedad del mosto, incluso con condiciones de desfangado difíciles.

#### Aplicación:

- Pinnacle Zym Clar+ agiliza la clarificación de todos los mostos blancos y rosados, además de los mostos tintos turbios tratados térmicamente y los vinos tintos de prensa.
- Pinnacle Zym Clar+ acorta el proceso de clarificación obteniendo lías más compactas y un mosto más transparente.
- Pinnacle Zym Clar+ se recomienda para variedades de uva de difícil clarificación con altas concentraciones de pectina, además de un pH bajo y/o mostos de baja temperatura.
- Pinnacle Zym Clar+ realiza la finura aromática de los vinos blancos y rosados y el valor de la elaboración del vino tinto aumentando el rendimiento del mosto.

#### Formulación:

Concentrado pectolítico con una insignificante actividad de cinamoil esterasas, agua, glicerol, conservantes (benzoato sódico y sorbato potásico).

#### Instrucciones de uso:

En mosto blanco/rosado: añadir Pinnacle Zym Clar+ lo antes posible en el depósito de clarificación o tras el prensado.

En tintos: añadir Pinnacle Zym Clar+ lo antes posible tras el prensado.

#### Dosificación:

Desfangado y clarificación en blancos/rosados:

2-3 mL/hL para una temperatura aproximada de  $\leq 12^{\circ}\text{C}$ .

1.5-2 mL/hL para una temperatura aproximada de  $\geq 12^{\circ}\text{C}$ .

Mostos tintos tratados térmicamente: 4 mL/hL.

Mosto tinto prensado: 2 mL/hL.

#### Actividad:

Actividad  $\geq 1000$  PE/g.

#### Condiciones de almacenamiento:

Almacenar en temperaturas inferiores a  $10^{\circ}\text{C}$ .

#### Envasado:

Garrafa de 25 kg.

#### Vida útil:

Dos años a partir de la fecha de fabricación.

#### Base científica:

Las partículas de bentonita tienen cargas negativas y atraen partículas con cargas positivas como proteínas (por ej., enzimas). Por tanto, no se recomienda la aplicación simultánea de Pinnacle Zym Clar+ y bentonita. La bentonita puede añadirse cuando se haya completado el tratamiento de enzimas.

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





## Pinnacle Zym Color

### Información del producto



#### Tipo:

Preparación especial de enzimas para acelerar la extracción de color y polifenoles.

#### Características:

- Pinnacle Zym Color es una enzima pectinasa, concentrada y granulada, con actividades celulasa y b-glucanasa, específicamente formulada para acelerar la extracción de color y polifenólica.
- Al incrementar la polimerización de antocianos y polifenoles se obtiene mejor color y más estable así como taninos más suaves.
- El uso de Pinnacle Zym Color permite reducir los bazuqueos y remontados, limitando la extracción de taninos amargos y astringentes.

#### Aplicación:

- El tratamiento con Pinnacle Zym Color aumenta la extracción del color y su estabilidad.
- Pinnacle Zym Color facilita el drenaje, el prensado, la clarificación y la filtración del vino.
- Pinnacle Zym Color está especialmente indicada para maceraciones en frío.
- Pinnacle Zym Color se recomienda en particular para vinos tintos con cuerpo, con un perfil aromático complejo, mejorando su estructura y suavizando taninos.

#### Formulación:

Pectinasa con una insignificante actividad de cinamoil esterasas y antocianasa, dextrina.

#### Instrucciones de uso:

Disolver Pinnacle Zym Color en agua en una proporción de 1:10, añadir el preparado líquido lo antes posible en la maceración, mezclar y homogeneizar.

#### Dosificación:

3 g/100 kg (deberá aplicarse una dosis más alta para uvas con un pH bajo).

#### Actividad:

≥8000 PGU 2/mg.

#### Condiciones de almacenamiento:

Almacenar en temperaturas inferiores a 10 °C en el embalaje original sin abrir, en una sala seca y bien ventilada.

#### Rango de temperatura recomendada:

18-24 °C.

#### Envasado:

Bolsa de 25 kg en una caja.

#### Vida útil:

Dos años a partir de la fecha de fabricación.

#### Base científica:

Las enzimas son proteínas muy reactivas con los taninos, por tanto, recomendamos añadir Pinnacle Zym Color lo antes posible en la maceración, cuando la temperatura sea superior a 18 °C.

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



## Pinnacle Zym Flot

*Información del producto*



### Tipo:

Enzima para una flotación rápida de mostos blancos y rosados.

### Características:

- Pinnacle Zym Flot es una pectinasa líquida rápida: la rápida depectinización reduce la viscosidad del mosto. Permite una flotación más rápida de las partículas sólidas en la superficie del recipiente.

### Aplicación:

- Pinnacle Zym Flot facilita la aglomeración de partículas flotantes, aumentando el rendimientos de la flotación.
- Pinnacle Zym Flot clarifica los mostos y reduce el tiempo de flotación, evitando el riesgo de fermentaciones tempranas.
- Pinnacle Zym Flot realza el frescor aromático de los vinos blancos y rosados.

### Formulación:

Concentrado pectolítico con una insignificante actividad de cinamoil esterases, glicerol y agua.

### Instrucciones de uso:

Añadir Pinnacle Zym Flot lo antes posible tras el prensado, cuando el mosto se bombea al recipiente de flotación.

### Dosificación:

3-6 ml/hL.

Tiempo de flotación: 1-2 hrs.

Nota: debe aplicarse una dosis más alta para pH <3,2.

### Actividad:

≥950 PE/g.

### Condiciones de almacenamiento:

Almacenar en temperaturas inferiores a 10 °C.

### Rango de temperatura recomendada:

15-20 °C.

### Envasado:

Garrafa de 25 kg.

### Vida útil:

Tres años a partir de la fecha de fabricación.

### Base científica:

Los agentes clarificantes con cargas negativas como la bentonita deben añadirse tras Pinnacle Zym Flot, cuando se consigue una degradación total de la pectina, de otro modo, la bentonita suprimirá la enzima y la volverá inactiva.

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



## Pinnacle Zym Red Extract

*Información del producto*



### Tipo:

Enzima para la extracción del color y precursores aromáticos en la maceración de la uva tinta.

### Características:

- Pinnacle Zym Red Extract desglosa las cadenas de pectina de la uva, permitiendo una extracción más rápida de los precursores del aroma contenidos en la piel de la uva tinta.
- La actividad secundaria de la hemicelulasa en Pinnacle Zym Red Extract facilita la extracción del color y el tanino.
- Pinnacle Zym Red Extract reduce el tiempo de maceración y aumenta el rendimiento de mosto flor. La pectinasa rompe las sustancias de la pectina mejorando la clarificación del mosto con sedimentos más compactos.

### Aplicación:

- Pinnacle Zym Red Extract es óptimo para tintos ligeros, aromáticos y listos para beber.
- Pinnacle Zym Red Extract es apto para la maceración y el remojo en frío.
- Cuando se utiliza con uvas tratadas térmicamente, Pinnacle Zym Red Extract mejora la prensabilidad (mayor rendimiento) y el asentamiento del mosto.

### Formulación:

Pectinasa con una insignificante actividad de cinamoil esterasas y antocianasa, glicerol y agua.

### Instrucciones de uso:

Diluir en agua (proporción de 1:10) para maximizar la distribución de la enzima en las uvas en maceración. Remontado para mezclar y homogeneizar mejor.

En uvas tratadas térmicamente: añadir Pinnacle Zym Red Extract durante la fase de refrigeración justo antes del prensado (es importante añadir la enzima cuando la temperatura es <55 °C).

### Dosificación:

Maceración: 3 mL/100 kg.

Debe aplicarse una dosis más alta para pH <3,2.

Maceración en frío: 5 mL/100 kg.

### Actividad:

≥950 PE/g.

### Condiciones de almacenamiento:

Almacenar en temperaturas inferiores a 10 °C.

Nota: las temperaturas superiores a 55 °C (131°F) inactivan Pinnacle Zym Red Extract.

### Rango de temperatura recomendada:

15-20 °C.

### Envasado:

Garrafa de 25 kg.

### Vida útil:

Tres años a partir de la fecha de fabricación.

### Base científica:

Las enzimas son proteínas muy reactivas con los taninos, por tanto, recomendamos añadir Pinnacle Zym Red Extract lo antes posible en la maceración.

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



## Pinnacle Zym White Extract

*Información del producto*



### Tipo:

Enzima para maximizar la extracción de mosto y aroma en vinos blancos y rosados.

### Características:

- Pinnacle Zym White Extract reduce la viscosidad de la pulpa, facilitando el prensado.
- El uso de Pinnacle Zym White Extract facilita la extracción del mosto con ciclos de prensado más cortos y un mayor rendimiento. El menor tiempo en la prensa preserva el mosto frente a la oxidación, extrayendo todo el potencial aromático y el color de las uvas. La enzima rompe las diferentes cadenas pectínicas, mejorando de este modo la clarificación del mosto.

### Aplicación:

- Pinnacle Zym White Extract se utiliza en la producción de vinos blancos y rosados a fin de mejorar la extracción del zumo y la clarificación del mosto.
- Pinnacle Zym White Extract extrae más aromas varietales de las uvas, aumentando el potencial aromático del vino.

### Formulación:

Concentrado pectolítico con una insignificante actividad de cinamoil esterasas, glicerol y agua.

### Instrucciones de uso:

Diluir Pinnacle Zym White Extract en agua (proporción de 1:10) para maximizar la distribución de la enzima en uvas prensadas.

Añadir la solución a las uvas en la trituradora o en una prensa\* (\*evitar el drenaje inmediato para permitir la distribución de las enzimas en el sustrato).

**Rango de temperatura recomendada:**  
12-20 °C.

### Dosificación:

Para temperaturas entre 12-15 °C o contacto de corta duración (2-4 horas): 5 mL/100 kg.

Para temperaturas superiores a 15 °C o maceración durante más de 8 horas: 3 mL/100 kg.

Nota: debe aplicarse una dosis más alta para pH <3,2.

### Actividad:

≥950 PE/g.

### Condiciones de almacenamiento:

Almacenar en temperaturas inferiores a 10 °C.

Nota: las temperaturas superiores a 60°C (140°F) inactivan Pinnacle Zym White Extract.

### Envasado:

Garrafa de 25 kg.

### Vida útil:

Tres años a partir de la fecha de fabricación.

### Base científica:

Las sustancias de compuesto aromático suelen ser hidrófobas, lo cual impide su transferencia al mosto. Cuanto más larga sea la maceración, mejor será la extracción de los precursores de los aromas.

Al mismo tiempo, también se liberan componentes amargos y potasio al zumo, por tanto, el productor de vino debe gestionar el tiempo de extracción y equilibrar la extracción del aroma deseado con la acumulación superflua de polifenoles y potasio.

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.

© 2019 AB MAURI / Fecha: 27 de junio de 2019 / [www.pinnaclewineyeast.com](http://www.pinnaclewineyeast.com)

# PINNACLE



## PRODUCTO

Se usa para vinos espumantes ya sea con el método champenoise o técnicas Charmat



## TIPO

*Saccharomyces cerevisiae*



## ORIGEN

Esta levadura originalmente fue aislada en Italia y purificada por AB Biotek

# Bubbly

## Información del Producto



### Aplicaciones

Debido a su tolerancia al estrés, Bubbly es la levadura ideal para producir vinos espumantes con el método champenoise o bien métodos Charmat. Con una producción total muy baja de SO<sub>2</sub>, Bubbly se puede usar como fermentadora primaria y secundaria, generando aromas frutales sutiles pero positivos, acordes a vinos espumantes de buena calidad.

### Características de fermentación

- Bubbly tiene una fase corta de latencia y resulta una fermentadora robusta y confiable a temperaturas de entre 8 y 32°C (47-88°F).
- La cepa de esta levadura tiene una tolerancia muy alta al alcohol de 15,5-16,0% v/v.
- Bubbly es una cepa de baja generación de espuma que flocula bien al final de la fermentación.

### Necesidades de nitrógeno

Bubbly consume una cantidad relativamente baja de nitrógeno incluso en uvas de recolección temprana para vinos espumantes de base.

### Acidez volátil

En ensayos de aplicación, esta levadura ha demostrado no producir niveles de acidez volátil superiores a los 0,2 g/L en vinos base. En fermentaciones secundarias, el resultado final por lo general no excede 0,3 g/L a pesar de las condiciones sumamente estresantes que caracterizan a la fermentación secundaria.

### Producción de dióxido de azufre

Bubbly produce niveles de bajos a medios de SO<sub>2</sub> total que deberían ser <25 mg/L al final de la fermentación.

### Actividad killer

Como es dable esperar de esta cepa robusta, Bubbly es capaz de producir la toxina killer, por lo que estamos hablando de una levadura asesina positiva.



# PINNACLE



## PRODUCTO

Se la usa en la producción de vinos tintos para intensificar los aromas frutales y picantes.



## TIPO

*Saccharomyces cerevisiae*



## ORIGEN

Esta levadura originalmente fue aislada en Alemania y purificada por AB Biotek

# Complex

## Información del Producto



### Aplicaciones

Complex es una fermentadora de lenta a media y se la puede utilizar en todas las variedades de uva roja cuando se necesite realizar un aporte al perfil aromático del vino. Esta levadura produce una buena combinación de aromas frutales y picantes pero al mismo tiempo respeta el carácter varietal de la fruta. Complex es la más apropiada para la variedad Pinot Noir para lograr un equilibrio de aromas.

### Características de fermentación

- Complex tiene una fase media de latencia con una velocidad de fermentación intermedia a temperaturas de 20-29°C (68-84°F).
- La tolerancia al alcohol de esta levadura es de aproximadamente 14,5% v/v.
- Complex es una levadura de baja formación de espuma, por lo que se la puede usar para fermentación en barriles.

### Necesidades de nitrógeno

Complex está considerada una consumidora media de nitrógeno, y como tal necesitará más nitrógeno después del agregado inicial al comienzo de la fermentación para producir biomasa de levadura (dependiendo del NAL inicial del jugo). Está recomendada para jugos de bajo contenido de nutrientes o altamente aclarados para incorporar un nutriente complejo una vez completada 1/3 de la fermentación para asegurar una buena fermentación.

### Acidez volátil

En ensayos de aplicación, esta levadura ha demostrado no producir niveles de acidez volátil superiores a los 0,3 g/L.

### Producción de dióxido de azufre

Complex produce niveles bajos de SO<sub>2</sub> total que deberían ser <20 mg/L al final de la fermentación.

### Actividad killer

Complex no tiene la capacidad de producir toxina killer y en realidad es susceptible a ella, lo que la hace asesina sensible. Recomendamos no reducir la dosis de levadura seca durante la inoculación y observar los protocolos del fabricante para asegurar una buena fermentación.



# PINNACLE



## PRODUCTO

Una levadura seca activa pura que es adecuada para la elaboración de vinos blancos a bajas temperaturas



## TIPO

Cryo ha sido identificada como un *Saccharomyces cerevisiae*



## ORIGEN

Esta levadura originalmente fue aislada en Francia y purificada por AB Biotek



# Cryo

## Información del Producto

### Aplicaciones

Cryo debería usarse para fermentaciones en frío a 10-13°C (50-55°F) en variedades de uva blanca como Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Semillón y Chardonnay. Se la puede usar en fermentaciones en tanque o barril pues produce un nivel bajo de espuma durante la fermentación. El resultado es un vino blanco varietal con una expresión frutal realzada ya que los aromas quedan atrapados en condiciones de fermentación en frío.

### Características de fermentación

- Fermentadora fuerte a temperaturas más frías de entre 10-13°C (50-55°F), pero de ser necesario puede superar los 20°C (68°F).
- La tolerancia al alcohol es de hasta 14,5% v/v.
- Con esta cepa de levadura se producen niveles bajos de espuma, incluso a bajas temperaturas.
- Con esta levadura se recomienda enfáticamente emplear un activador de fermentación en el caso de jugos con bajo contenido de nutrientes.

### Necesidades de nitrógeno

Los agregados de nitrógeno estándar mediante fosfato diamónico o amoníaco darán lugar a buenas fermentaciones con esta levadura; no obstante, en el caso de jugos con bajo contenido de nutrientes se recomienda un nutriente complejo para asegurar una exitosa fermentación.

### Producción de glicerol

Cryo produce niveles de bajos a medios de glicerol con 5 a 6 g/L en el vino final.

### Producción de dióxido de azufre

Esta levadura produce muy poco SO<sub>2</sub> durante la fermentación.

### Acidez volátil

Cryo produce niveles bajos de acidez volátil de hasta 0,3 g/L en promedio.

# PINNACLE



## PRODUCTO

Una levadura seca activa y pura para producir vinos de alta graduación alcohólica y reiniciar la fermentación



## TIPO

Esta levadura ha sido identificada como perteneciente al género *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*



## ORIGEN

Esta levadura originalmente fue aislada en España y purificada por AB Biotek

# Fructo

## Información del producto



### Aplicaciones

Fructo es una excelente levadura para usar junto con jugos de uva de alto contenido de azúcar lo cual resultará en una alta producción potencial de alcohol. Con una tolerancia al alcohol sumamente alta de 17% v/v, Fructo también puede usarse para fermentaciones inactivas y lentas de vinos tanto tintos como blancos cuando hacia el final de la fermentación se elevan las concentraciones de fructosa. Fructo debería usarse con variedades maduras de uvas Zinfandel, Durif, Shiraz/Syrah y otros vinos de alta graduación alcohólica.

### Características de fermentación

- Fructo es una fermentadora fuerte a temperaturas de 15-30°C (59-85°F) con una fase corta de latencia.
- Temperaturas más frías por debajo de 15°C (59°F) producen una velocidad de fermentación más moderada.
- Tiene una tolerancia al alcohol de hasta 17% v/v, con la capacidad para inocular en condiciones de alto grado de alcohol para reiniciar la fermentación.
- Esta levadura es una cepa de baja producción de espuma.

### Necesidades de nitrógeno

Fructo está considerada como una consumidora baja de nitrógeno. Cuando se use esta levadura en protocolos de fermentación inactiva, se debería recurrir a un activador de fermentación para ayudar con el proceso de catabolismo de la fructosa.

### Acidez volátil

Esta levadura ha demostrado no producir niveles de acidez volátil superiores a 0,2 g/L en jugos estándar; no obstante, al aumentar el potencial de alcohol del jugo de uva, podría producir concentraciones de acidez volátil de hasta 0,4 g/L.

### Floculación

Esta levadura se establece muy bien permitiendo así un filtrado y procesamiento más fácil.

### Actividad killer

Fructo produce toxina killer por lo que está clasificada como una levadura asesina positiva.

# PINNACLE



## PRODUCTO

Se la usa en la elaboración de vinos tintos para agregar estructura a vinos de alto potencial alcohólico.



## TIPO

*Saccharomyces cerevisiae*



## ORIGEN

Esta levadura originalmente fue aislada en Italia y purificada por AB Biotek

# Fructo Select

## Información del producto



### Aplicaciones

Fructo Select es una fermentadora fuerte con una gran capacidad para agregar estructura a vinos de alto potencial alcohólico en el rango de 16-18% (v/v). Fructo Select es más adecuada para la elaboración de vinos con variedades de uva roja como Zinfandel y Shiraz/Syrah. Esta levadura es la más apta para la producción de vinos tintos de alta graduación alcohólica cuando se desee minimizar la acidez volátil y guardar el vino por largo tiempo.

### Características de fermentación

- Fructo Select tiene una fase corta de latencia con una velocidad rápida de fermentación a temperaturas de 16-32°C (61-90°F).
- Esta levadura tiene una tolerancia muy alta al alcohol y es una de las pocas cepas de levadura que puede lograr hasta 18% v/v.
- En jugos con muy alto contenido de azúcar con un potencial de alcohol >16% v/v, recomendamos agregar un nutriente complejo para asegurar que la levadura que está fermentándose activamente tenga suficientes suplementos nutricionales para completar la fermentación.
- Fructo Select es una levadura de baja producción de espuma.

### Necesidades de nitrógeno

Fructo Select está considerada una consumidora de baja a media de nitrógeno, por lo que para producir biomasa de levadura en los primeros días de fermentación únicamente se requieren los agregados estándar de nitrógeno. No obstante, en vinos de alto potencial alcohólico de >16% v/v se recomienda agregar un suplemento nutricional para asegurar el cierre del ciclo de fermentación sin que se ponga inactiva o se aletargue.

### Acidez volátil

En ensayos de aplicación, esta levadura ha demostrado no producir niveles de acidez volátil superiores a los 0,3 g/L, ni siquiera en jugos de uva con muy alto contenido de azúcar.

### Producción de dióxido de azufre

Fructo Select puede producir entre 20 y 30 mg/L totales de SO<sub>2</sub> al final de la fermentación.

### Actividad killer

Fructo Select es capaz de producir toxina killer y en consecuencia domina la fermentación.

La información presentada se basa en nuestras investigaciones y pruebas comerciales y brinda una evaluación general del desempeño del producto. Nada de lo aquí expuesto constituye una garantía por la cual se pueda hacer legalmente responsable al fabricante.

© 2017 AB MAURI / Fecha: 1 de diciembre de 2017 / [www.pinnaclewineyeast.com](http://www.pinnaclewineyeast.com)

**AB Biotek**  
PARTNERS IN FERMENTATION™  
A business division of AB MAURI



# PINNACLE



## PRODUCTO

Se la usa en la producción de vinos tintos y rosados para intensificar los aromas frutales.



## TIPO

*Saccharomyces cerevisiae*



## ORIGEN

Esta levadura originalmente fue aislada en Italia y purificada por AB Biotek



# Fruit Red

## Información del producto

### Aplicaciones

Fruit Red es una fermentadora de media a rápida y se la puede utilizar en todas las variedades de uva roja cuando se necesite realizar un aporte al perfil aromático del vino. Esta levadura produce aromas intensos a frutos rojos como frambuesa, y también cereza y algunos aromas de frutos oscuros. Se la recomienda usar para vinos amigables para el consumidor, que presentan un perfil frutal, incluyendo vinos rosados.

### Características de fermentación

- Fruit Red tiene una fase corta de latencia con una velocidad rápida de fermentación a temperaturas de 18-29°C (64-84°F).
- Esta levadura tiene una tolerancia alta al alcohol de aproximadamente 15,5% v/v.
- Fruit Red es una levadura de baja a mediana formación de espuma; si bien es ideal para fermentación en tanque, su fermentación en barril a temperaturas más altas debe ser monitoreada.

### Necesidades de nitrógeno

Fruit Red está considerada una consumidora de baja a media de nitrógeno, por lo que para producir biomasa de levadura en los primeros días de fermentación únicamente se requieren los agregados estándar de nitrógeno. No obstante, está recomendada para jugos de bajo contenido de nutrientes para incorporar un nutriente complejo una vez completada 1/3 de la fermentación para asegurar una buena fermentación.

### Acidez volátil

En ensayos de aplicación, esta levadura ha demostrado no producir niveles de acidez volátil superiores a los 0,3 g/L.

### Producción de dióxido de azufre

Fruit Red produce niveles bajos de SO<sub>2</sub> total que deberían ser <20 mg/L al final de la fermentación.

### Actividad killer

Fruit Red es capaz de producir toxina killer y en consecuencia domina la fermentación.

# PINNACLE



## PRODUCTO

Una levadura seca, activa y pura que se usa para elaborar vinos tintos varietales con realce de color



## TIPO

*Saccharomyces cerevisiae*



## ORIGEN

Esta levadura originalmente fue aislada en Francia y purificada por AB Biotek

# Red

## Información del producto



### Aplicaciones

Red es una fermentadora robusta y confiable con una tolerancia muy alta al alcohol y el potencial de realzar el color al no adsorber los niveles altos de antocianinas que están presentes en el jugo de uva. Robust es más adecuada para la elaboración de vinos con varietales de uva roja como Shiraz/Syrah, Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Grenache y Merlot. No recomendamos esta levadura para la elaboración de vinos blancos debido a los resultados obtenidos de las pruebas de aplicación.

### Características de fermentación

- Red es una fermentadora fuerte a temperaturas de 18-30°C (65-85°F) con una fase corta de latencia.
- Temperaturas más frías por debajo de 17°C (63°F) producen una velocidad de fermentación más moderada.
- La tolerancia al alcohol de esta levadura puede ser de hasta 15.5-16% v/v.
- Red es una levadura de baja formación de espuma, por lo que se la puede usar para fermentación en barriles.

### Necesidades de nitrógeno

Red está considerada una consumidora media de nitrógeno. En el caso de jugos con nutrientes bajos y/o jugos de uva con alto potencial de alcohol se recomienda enfáticamente un activador de fermentación hacia el final de la vendimia.

### Acidez volátil

En jugos de uva roja estándar, esta levadura ha demostrado no producir niveles de acidez volátil superiores a los 0,3 g/L.

### Floculación

Esta levadura se establece muy bien permitiendo así un filtrado y procesamiento más fácil.

### Actividad killer

Red es sensible a la toxina killer, por lo que recomendamos no reducir la dosis de levadura seca durante la inoculación y observar los protocolos del fabricante.

# PINNACLE



## PRODUCTO

Se la utiliza para la elaboración de vinos tintos con una sensación en boca e intensidad de color realzadas



## TIPO

*Saccharomyces cerevisiae*



## ORIGEN

Esta levadura originalmente fue aislada en Francia y purificada por AB Biotek

# Red Select

## Información del producto



### Aplicaciones

Red Select es una buena fermentadora y tiene la capacidad de realzar el color y gusto de los vinos tintos extrayendo los compuestos fenólicos del jugo de uva. Red Select es más adecuada para la elaboración de vinos con variedades de uva roja como Cabernet Sauvignon, Merlot y Shiraz/Syrah. Esta levadura resulta más apta para la producción de vinos tintos premium, súper-premium e icónicos.

### Características de fermentación

- Red Select tiene una fase corta de latencia con una velocidad intermedia de fermentación a temperaturas de 16-28°C (61-82°F).
- Para comportarse en su mejor expresión, esta levadura necesita suplementos de nutrientes; es esencial un nutriente complejo con un alto contenido de aminoácidos que sean liberados de esos ingredientes como levadura inactiva.
- La tolerancia al alcohol de esta levadura puede ser de hasta 15-16% v/v.
- Red Select es una levadura de baja a mediana producción de espuma.

### Necesidades de nitrógeno

Red Select está considerada un consumidora de media a alta de nitrógeno. Si bien el agregado de fosfato diamónico o amoníaco resultará beneficioso al inicio de la fermentación para aumentar la biomasa de levadura, esta levadura requiere que se le agregue un nutriente más complejo para minimizar los aromas negativos del vino. Se recomienda agregar un nutriente complejo con un contenido alto de levadura inactiva aproximadamente a 1/3 de completarse la fermentación.

### Acidez volátil

Esta levadura ha demostrado no producir niveles de acidez volátil superiores a los 0,4 g/L.

### Producción de dióxido de azufre

Red Select puede producir entre 30 y 40 mg/L totales de SO<sub>2</sub> al final de la fermentación.

### Actividad killer

Red Select es capaz de producir toxina killer y en consecuencia domina la fermentación.



# PINNACLE



## PRODUCTO

Una levadura seca, activa y pura que es robusta y confiable para todas las aplicaciones.



## TIPO

Robust ha sido caracterizada como perteneciente al género *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*



## ORIGEN

Esta levadura originalmente fue aislada en el norte de Italia y purificada por AB Biotek

# Robust

## Información del producto



### Aplicaciones

Robust debe usarse para variedades neutrales de uva cuando se necesita que la levadura aumente la producción de aroma y sabor. En los vinos blancos produce aromas frutales (banana, piña) y también notas florales (pétalos de rosa, violetas). En los vinos tintos los aromas son más atenuados y coinciden con las características varietales del vino. De mayor importancia aún, Robust fermenta jugos difíciles en condiciones extremas, lo que significa garantía de fermentación para el vinicultor.

### Características de fermentación

- Esta levadura tiene una fase corta de latencia con un rango amplio de temperatura de 9-30°C (48-86°F).
- La tolerancia al alcohol es de hasta 16% v/v.
- Con esta levadura se producen cantidades pequeñas de espuma, lo que permite llenar a tope los tanques o barriles.

### Necesidades de nitrógeno

Robust tiene bajas necesidades de oxígeno y por lo tanto no debería necesitarse agregar nutrientes, a menos que se esté usando un jugo difícil conocido y/o haya condiciones extremas de fermentación.

### Producción de dióxido de azufre

Esta levadura produce algo de SO<sub>2</sub> durante la fermentación, por lo general no más de 25-30 mg/L totales de SO<sub>2</sub>.

### Producción de acidez volátil

Esta levadura produce poca acidez volátil, no más de 0,3 g/L después de la fermentación.

### Actividad killer

Robust produce toxina killer, por lo que domina la fermentación.

# PINNACLE



## PRODUCTO

Una levadura seca, activa y pura que realza los aromas de frutas tropicales en el vino blanco



## TIPO

Tropica pertenece al género *Saccharomyces cerevisiae* var. *kudriavzevii*



## ORIGEN

La cepa de esta levadura fue originalmente aislada de una fermentación espontánea que tuvo lugar en una bodega de la región Bredekloof de Sudáfrica.

# Tropica

## Información del producto



### Aplicaciones

Tropica debe usarse para intensificar los aromas a fruta tropical en los vinos blancos. Lleva a la nariz los aromas de guayaba, fruta de la pasión y piña, dejando una nota distintiva de guayaba/lichi en el paladar. Se recomienda usarla en variedades de uva como Sauvignon Blanc, Chenin Blanc y Colombard.

### Características de fermentación

- Fermentadora potente a temperaturas que oscilan entre 14 y 18°C (57-68°F).
- Se recomienda enfáticamente emplear un activador de fermentación en el caso de jugos con bajo contenido de nutrientes y/o una fermentación por debajo de 14°C (57°F).
- La tolerancia al alcohol puede ser de hasta 14% v/v sin activador de fermentación, aunque podrían lograrse niveles superiores de alcohol con una mejor nutrición, particularmente hacia el final de la fermentación.
- Con esta levadura se produce algo de espuma, especialmente en condiciones de estrés a bajas temperaturas; no recomendamos fermentar por debajo de 13°C (55°F).

### Necesidades de nitrógeno

Los agregados de nitrógeno estándar mediante fosfato diamónico o amoníaco darán lugar a buenas fermentaciones con esta levadura; no obstante, para fermentaciones < 14°C (57°F) y/o jugos con bajo contenido de nutrientes se recomienda un nutriente complejo para asegurar una exitosa fermentación.

### Producción de glicerol

Tropica produce niveles de bajos a medios de glicerol con 5 a 6 g/L en el vino final.

### Producción de dióxido de azufre

Esta levadura produce muy poco SO<sub>2</sub> durante la fermentación.

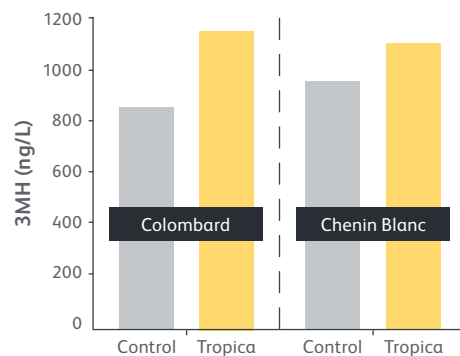
### Producción de acidez volátil

La levadura Tropica puede producir niveles elevados de acidez volátil, habiéndose alcanzado hasta 0,5-0,8 g/L en algunos ensayos de aplicación.

### Actividad killer

Tropica es sensible a la toxina killer, por lo que recomendamos no reducir la dosis de levadura seca durante la inoculación y observar los protocolos del fabricante.

### Producción de tiol



- El Valor de Actividad Aromática 3MH es 60 ng/L.
- Los resultados corresponden a dos variedades diferentes de dos bodegas distintas de Sudáfrica, durante la vendimia de 2017, donde se utilizó, como control, una levadura de uso habitual.

La información presentada se basa en nuestras investigaciones y pruebas comerciales y brinda una evaluación general del desempeño del producto. Nada de lo aquí expuesto constituye una garantía por la cual se pueda hacer legalmente responsable al fabricante.

© 2017 AB MAURI / Fecha: 1 de diciembre de 2017 / [www.pinnaclewineyeast.com](http://www.pinnaclewineyeast.com)

**AB Biotek**  
PARTNERS IN FERMENTATION™  
A business division of AB MAURI

# PINNACLE



## PRODUCTO

Se usa para intensificar la complejidad aromática y el sabor en los vinos blancos



## TIPO

Híbrido *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces uvarum*



## ORIGEN

Esta levadura originalmente fue aislada en Italia y purificada por AB Biotek



# White Select

## Información del producto

### Aplicaciones

White Select es una fermentadora confiable que tiene la capacidad de realzar los caracteres varietales de la fruta y también de producir aromas frutales y florales aptos para vinos blancos de alta calidad. Debido a las características genéticas de esta levadura se produce un paladar más complejo que favorece la autólisis en las últimas etapas de la fermentación. Las variedades más adecuadas para la White Select son Chardonnay, Semillón y Colombard cuando se desee profundizar la intensidad aromática y el sabor del vino.

### Características de fermentación

- White Select es una fermentadora media a temperaturas de 12-24°C (54-75°F) con una fase de latencia más larga que la de otras levaduras comerciales.
- Si fermenta a menos de 14°C (57°F) esta levadura podría ponerse inactiva, por lo que recomendamos agregar un complejo nutriente para lograr el resultado deseado.
- Esta levadura presenta una tolerancia al alcohol que está en el rango de 14-15% v/v.
- White Select es una levadura de relativamente baja formación de espuma, por lo que se la puede usar para fermentación en barriles.

### Necesidades de nitrógeno

White Select está considerada como una consumidora de baja a media de nitrógeno. Para jugos de bajo contenido de nutrientes, fermentación en frío y/o jugos de uva con alto potencial de alcohol se recomienda un activador de fermentación con un alto contenido de levadura inactiva que contenga aminoácidos, oligoelementos y esteroides.

### Acidez volátil

En jugos de uva blanca estándar, esta levadura ha demostrado no producir niveles de acidez volátil superiores a los 0,3 g/L.

### Actividad killer

White Select es sensible a la toxina killer, por lo que recomendamos no reducir la dosis de levadura seca durante la inoculación y observar los protocolos del fabricante. La información presentada se basa en nuestras investigaciones y pruebas comerciales y brinda una evaluación general del desempeño del producto. Nada de lo aquí expuesto constituye una garantía por la cual se pueda hacer legalmente responsable al fabricante.





## 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 CO<sub>2</sub> 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.

© 2019 AB MAURI / Fecha: 5 de junio de 2019 / [www.pinnaclewineyeast.com](http://www.pinnaclewineyeast.com)



## Pinnacle FermiTop

### Información del producto



#### Tipo:

100 % nutriente derivado de la levadura para una completa fermentación y mejora del perfil organoléptico del vino.

#### Características:

- Pinnacle FermiTop es un nutriente de la levadura autolisada 100% sin sales de amonio.
- Pinnacle FermiTop es una fuente muy rica de aminoácidos libres, vitaminas, minerales, ácidos grasos insaturados y esteroides que están inmediatamente disponibles para la levadura y mejoran la multiplicación celular, la viabilidad y la vitalidad de las células.
- Pinnacle FermiTop proporciona aminoácidos para la síntesis del transporte de proteínas y enzimas. Liberación gradual de factores de crecimiento que permite una fermentación completa y segura.
- La gran disponibilidad de aminoácidos garantiza una reserva enzimática completa y rica para las células de la levadura que aumenta la síntesis de aromas.
- La liberación de polisacáridos aumenta la sensación en boca.

#### Aplicación:

- Pinnacle FermiTop realiza el carácter varietal de los vinos tintos de primera calidad. Se trata de una herramienta fantástica para mejorar la fermentación de las uvas sobremaduradas con un NFA bajo y un alto contenido de alcohol, realzando los aromas más intensos y aportando una mayor sensación en boca.
- Pinnacle FermiTop también está recomendado para fermentaciones de vinos blancos y rosados muy clarificados a baja temperatura.
- Recomendamos el uso de una cepa de levadura aromática para maximizar la síntesis de aromas secundarios.
- En caso de NFA bajo (<100 ppm) y/o un alto contenido de azúcar, se recomienda encarecidamente complementar la nutrición de la levadura con sales de amonio.

#### Formulación:

Levadura autolisada pura en forma granular para un manejo fácil y solubilidad total. Se han inactivado levaduras específicas ricas en aminoácidos mediante un tratamiento enzimático y térmico preciso. Asimismo, contiene paredes celulares de levadura parcialmente hidrolizadas.

#### Instrucciones de uso:

Pinnacle FermiTop no requiere ningún tipo de rehidratación. Su forma granular permite una adición directa al mosto.

Añadir Pinnacle FermiTop durante el primer tercio de la fermentación alcohólica, directamente al recipiente.

#### Color:

Beige/marrón claro.

#### Dosificación:

25-40 g/hL.

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:

Tres años a partir de la fecha de fabricación.

#### Envasado:

1kg and 15kg bags.

#### Base científica:

Los aminoácidos son fundamentales para la nutrición de la levadura, ya que los aminoácidos conforman el grupo más grande de compuestos de NFA (Bell & Henschke, 2005) y su metabolismo está directamente relacionado con muchos compuestos aromáticos y, por tanto, con la mejor calidad del vino (Styger et al., 2011).

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





## Pinnacle FermiTop

### Información del producto

| ANÁLISIS                    |                      |
|-----------------------------|----------------------|
| Nitrógeno Total             | Máx. 12 %            |
| Nitrógeno amoniacal         | Máx. 0,5 %           |
| Aminoácidos                 | 1,9 - 3,7 %          |
| Humedad                     | Máx. 7 %             |
| Pb                          | Máx. 2 ppm           |
| Hg                          | Máx. 1 ppm           |
| As                          | Máx. 3 ppm           |
| Cd                          | Máx. 1 ppm           |
| pH (solubilidad 10 %)       | 4,0 - 7,0 %          |
| ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO     |                      |
| Recuento aeróbico total     | Máx. 104 UFC/g       |
| Recuento de levadura viable | Máx. 100 UFC/g       |
| Moho                        | Máx. 1000 UFC/g      |
| Bacteria láctica            | Máx. 1000 UFC/g      |
| Bacteria acética            | Máx. 1000 UFC/g      |
| Salmonella                  | No detectada en 25 g |
| E.Coli                      | No detectada en 1g   |
| Estafilococos               | No detectada en 1g   |
| Coliformes                  | Máx. 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.

© 2019 AB MAURI / Fecha: 5 de junio de 2019 / [www.pinnaclewineyeast.com](http://www.pinnaclewineyeast.com)



## Pinnacle FermiFresh

### Información del producto



#### Tipo:

Nutriente a base de un 100 % de levadura inactiva para preservar el aroma y el color de los vinos blancos y rosados.

#### Características:

- Pinnacle FermiFresh es un nutriente orgánico sin sales de amonio para vinos blancos y rosados.
- Liberación gradual de aminoácidos, ácidos grasos insaturados, esteroides y otros factores de crecimiento que permiten una fermentación completa y segura.

#### Aplicación:

- Los vinos fermentados con Pinnacle FermiFresh muestran una mejor resistencia a la oxidación durante el envejecimiento, con aromas más frescos, un color más vivo y una complejidad realzada.
- En vinificaciones reductivas para blancos, Pinnacle FermiFresh preserva los aromas varietales originales del Sauvignon Blanc, Riesling, Pinot Grigio y Chenin Blanc, realizando un buqué más fresco, varietal y aromático.
- En la elaboración de vinos rosados, los componentes antioxidantes de Pinnacle FermiFresh permiten la estabilización óptima del color a través de la interacción de antocianos con polifenoles, inhibiendo el efecto de oscurecimiento.
- A fin de optimizar el efecto conservante de Pinnacle FermiFresh, se recomienda complementar la nutrición de la levadura con sales de amonio.

#### Formulación:

Levadura inactiva específica rica en aminoácidos azufrados (cistina y metionina), en forma granular para un manejo fácil y solubilidad total.

#### Instrucciones de uso:

Pinnacle FermiFresh no requiere ningún tipo de rehidratación. Su forma granular permite una adición directa al mosto.

Añadir Pinnacle FermiFresh antes de la inoculación de la levadura.

#### Dosificación:

25-40 g/hL.

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:

Tres años a partir de la fecha de fabricación.

#### Envasado:

Bolsas de 1 kg y 15 kg.

#### Base científica:

La alta concentración de aminoácidos azufrados permite que la levadura metabolice compuestos activos, lo cual protege los aromas y el color del vino. El metabolismo de aminoácidos específicos tiene un efecto desintoxicante y antioxidante para las células de levadura (restablece el potencial redox). Tras la lisis celular de la levadura, los compuestos activos se liberan y se preserva el vino contra la oxidación.

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



## Pinnacle FermiFresh

### Información del producto

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

© 2019 AB MAURI / Fecha: 5 de junio de 2019 / [www.pinnaclewineyeast.com](http://www.pinnaclewineyeast.com)





## Pinnacle Ferm MP

### Información del producto



#### Tipo:

100 % levadura inactiva específica para estabilización temprana del color y suavizar astringencia.

#### Características:

Pinnacle Ferm MP es un derivado de levadura (sin sales de amonio):

- La liberación paulatina de aminoácidos regula la fermentación y ofrece un perfil aromático más fresco (floral).
- La lisis de las paredes celulares de la levadura libera manoproteínas. Las manoproteínas de alto peso molecular interaccionan con polifenoles y forman compuestos solubles estables que preservan el color y aumentan la sensación en boca.
- Pinnacle Ferm MP proporciona sensación en boca, estabilización del color y nutrición al mismo tiempo.

#### Aplicación:

Pinnacle Ferm MP es una herramienta fantástica para todos los vinos tintos para:

- estabilizar el color.
- atenuar, envolver taninos agresivos y/o verdes.
- integrar la estructura de vinos tintos con cuerpo.

Pinnacle Ferm MP no interfiere en la expresión aromática varietal del vino y ofrece un color rojo más vivo.

Pinnacle Ferm MP es ideal para vinos de alta calidad envejecidos en madera o para acortar la fase de envejecimiento del vino (por ej., vinos rápidamente embotellados o grandes cantidades a granel).

#### Formulación :

Autolisado de levadura\*, paredes celulares de la levadura\* (\**Saccharomyces cerevisiae*).

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

#### Instrucciones de uso:

Pinnacle Ferm MP no requiere ningún tipo de rehidratación. Su forma granular permite una adición directa al mosto.

Añadir Pinnacle Ferm MP al principio de la fermentación alcohólica directamente al recipiente.

Se requiere una dosis más alta\* para vinos con más estructura y concentraciones más altas de polifenoles (\*segunda adición durante la fase de remontado o descube).

#### Dosificación:

25-40 g/hL.

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:

Tres años a partir de la fecha de fabricación.

#### Envasado:

Bolsas de 1 kg y 15 kg.

#### Base científica:

La levadura puede liberar manoproteínas en el vino durante la fermentación alcohólica cuando estas están creciendo activamente o se liberan tras la autólisis de la levadura por la acción de las glucanasas en la pared de la célula durante el envejecimiento (Guadalupe et al., 2010).

## Pinnacle Ferm MP

### Información del producto

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

© 2019 AB MAURI / Fecha: 5 de junio de 2019 / [www.pinnaclewineyeast.com](http://www.pinnaclewineyeast.com)



## Pinnacle Absolute MP

### Información del producto



#### Tipo:

Manoproteínas de levadura puras y solubles.

#### Características:

- Pinnacle Absolute MP es una manoproteína de levadura pura extraída de las paredes celulares de la levadura y que es completamente soluble.
- Pinnacle Absolute MP tiene un claro efecto estabilizador disminuyendo la astringencia de la uva agresiva y los taninos de la madera.

#### Aplicación:

- Pinnacle Absolute MP es una solución para mejorar la sensación en boca y la complejidad de vinos tintos y blancos envejecidos en roble o en acero inoxidable.
- Pinnacle Absolute MP contribuye a la estabilización proteica y tartárica de los vinos.
- Pinnacle Absolute MP tiene un efecto sensorial claro e inmediato, mejorando la sensación en boca y el sabor del vino.
- Requiere de 12 a 48 horas (dependiendo de la temperatura) para que se disuelva al 100 % en el vino, listo para el embotellado.

#### Formulación:

Manoproteínas purificadas de paredes celulares de levadura\* específica (\**Saccharomyces cerevisiae*).

#### Instrucciones de uso:

Utilizar Pinnacle Absolute MP al menos 48 horas antes del embotellado.

Pinnacle Absolute MP no requiere ningún tipo de rehidratación. Su forma granular permite una adición directa al vino.

#### Dosificación:

1-5 g/hL.

Le recomendamos que ajuste la dosis con una prueba de laboratorio a escala.

Dosis máxima permitida por la UE: 20 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:

Lata de plástico de 500 g.

#### Base científica:

Las manoproteínas de levadura son polisacáridos (glicoproteínas) que se encuentran en la capa externa de la pared celular de la levadura y se componen de en torno a un 20 % de proteína y un 80 % de D-manosa.

El efecto estabilizador de la manoproteína se explica a través de las interacciones entre las manoproteínas y los polifenoles, aunque también entre las manoproteínas y las proteínas en la saliva.

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



## Pinnacle Absolute MP

### Información del producto

| ANÁLISIS                    |                      |
|-----------------------------|----------------------|
| Nitrógeno Total             | 0,5 - 7,5 %          |
| Humedad                     | Máx. 15 %            |
| Cenizas                     | Máx. 8 %             |
| Fe                          | Máx. 30 ppm          |
| Pb                          | Máx. 5 ppm           |
| Hg                          | Máx. 0,15 ppm        |
| As                          | Máx. 1 ppm           |
| Cd                          | Máx. 0,5 ppm         |
| pH (solubilidad 5 %)        | 4,0 - 6,0 %          |
| Manano                      | Mín. 40 %            |
| Glucano                     | Máx. 15 %            |
| I.F.                        | Pasa la prueba       |
| ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO     |                      |
| Recuento aeróbico total     | Máx. 104 UFC/g       |
| Recuento de levadura viable | Máx. 100 UFC/g       |
| Moho                        | Máx. 50 UFC/g        |
| Bacteria láctica            | Máx. 104 UFC/g       |
| Salmonella                  | No detectada en 25 g |
| E.Coli                      | No detectado en 1 g  |
| Estafilococos               | No detectados en 1 g |
| Coliformes                  | Máx. 10 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.

© 2019 AB MAURI / Fecha: 5 de junio de 2019 / [www.pinnaclewineyeast.com](http://www.pinnaclewineyeast.com)



## Pinnacle Wine MP

### Información del producto

#### Tipo:

100 % paredes celulares de la levadura ricas en manoproteínas.

#### Características:

Pinnacle Wine MP es una mezcla de paredes celulares de la levadura específicas e hidrolizadas que posee una alta concentración de manoproteínas presentes de forma natural.

Pinnacle Wine MP es inodoro y no hay células en extinción, por tanto, no hay riesgo de desviaciones aromáticas.

Pinnacle Wine MP genera lías no reductores, limpios y totalmente endógenos sin riesgo de contaminación por su adición.

Envejecer vino con Pinnacle Wine MP:

- suaviza la uva y los taninos de la madera de los vinos tintos.
- contribuye a la complejidad aromática.
- realza el aroma y la plenitud del vino.

#### Aplicación:

- Pinnacle Wine MP es la solución para crear estructura en el vino tras la fermentación alcohólica.
- Pinnacle Wine MP contribuye a la estabilización proteica y tartárica del vino.
- Pinnacle Wine MP ofrece las ventajas de un "bâttonage" largo durante menos tiempo (¡15 días frente a 15 meses!), optimizando el coste.
- Pinnacle Wine MP conserva y estabiliza el color de los vinos tintos de la mejor calidad envejecidos en acero inoxidable o madera.

#### Formulación:

Paredes celulares de levadura\* concentradas en manoproteínas (\**Saccharomyces cerevisiae*).

#### Instrucciones de uso:

Pinnacle Wine MP no requiere ningún tipo de rehidratación. Su forma granular permite una adición directa al vino.

Disolver directamente en vino en una proporción de 1:15.

Utilizar Pinnacle Wine MP al menos 15 días antes del embotellado.

#### Dosificación:

5-10 g/hL para vinos blancos y rosados.  
10-15 g/hL para vinos tintos.

Dosis máxima permitida por la UE: 40 g/hL.

Le recomendamos que ajuste la dosis con una prueba de laboratorio a escala.

#### Condiciones de almacenamiento:

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

#### Vida útil:

Tres años a partir de la fecha de fabricación.

#### Envasado:

Lata de plástico de 500 g.

#### Base científica:

El proceso natural de autólisis de la levadura es un proceso muy lento (generalmente, >12 meses) y la crianza con lías finas es un proceso largo y caro para una bodega. Además, conlleva un alto riesgo desde un punto de vista organoléptico y microbiológico. En realidad, la lías tienen la habilidad de reducir los sulfitos a  $H_2S$ , que combinan ácido sulfúrico y aminoácidos en mercaptanos. Los lías también contienen microorganismos que podrían potencialmente estropear el vino durante el envejecimiento (*Acetobacter*, *Brettanomyces*, *Pediococcus*, etc.).

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

## Pinnacle Wine MP

### Información del producto

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

© 2019 AB MAURI / Fecha: 5 de junio de 2019 / [www.pinnaclewineyeast.com](http://www.pinnaclewineyeast.com)





## Pinnacle Color Tan

### Información del producto



#### Tipo:

Tanino para estabilización del color y polifenoles en la elaboración de tintos.

#### Características:

- Cuando se añade al principio de la maceración, Pinnacle Color Tan inactiva las enzimas oxidativas, precipita las proteínas de la uva y preserva los taninos endógenos.
- Cuando se añade más tarde, durante la maceración, Pinnacle Color Tan favorece la polimerización y estabilización de polifenoles y antocianos mediante "puentes de etilo."

#### Aplicación:

- Pinnacle Color Tan protege el perfil aromático del vino, obteniendo a la vez color más brillante y estable.
- Pinnacle Color Tan contribuye a una estructura tánica más estable con un alto contenido de antocianos.
- Pinnacle Color 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  $\text{SO}_2$ , evitando de este modo una sobredosis de sulfitos en el vino.

#### 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 Color 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.

Adición en dos pasos: 50 % en uvas pisadas y, después, 50 % durante la fermentación con remontados.

Se recomienda doblar la dosis para vinos sin / bajo  $\text{SO}_2$ , uvas de mala calidad (botritis), maceración corta, bajo contenido polifenólico o vino destinado 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 Color 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.

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.

© 2019 AB MAURI / Fecha: 5 de junio de 2019 / [www.pinnaclewineyeast.com](http://www.pinnaclewineyeast.com)

**AB Biotek**  
PARTNERS IN FERMENTATION™  
A business division of AB MAURI



## Pinnacle Color Tan

### Información del producto

| ANÁLISIS                               |             |
|----------------------------------------|-------------|
| Insolubles (solubilidad 10 g/L 1,2 µm) | <2 %        |
| Pérdida por desecación                 | Máx. 10 %   |
| Ceniza                                 | Máx. 4 %    |
| Fe                                     | Máx. 80 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.

© 2019 AB MAURI / Fecha: 5 de junio de 2019 / [www.pinnaclewineyeast.com](http://www.pinnaclewineyeast.com)

**AB Biotek**  
PARTNERS IN FERMENTATION™  
A business division of AB MAURI



## Pinnacle HT Tan

### Información del producto



#### Tipo:

Tanino especial utilizado para ajustar el envejecimiento del vino.

#### Características:

- Pinnacle HT Tan es un tanino elágico complejo extraído a partir de roble francés tostado.
- Pinnacle HT Tan puede añadirse en cualquier momento (durante el envejecimiento, tras la FML o antes del embotellado) y refuerza los vinos tintos con notas tánicas dulces y bien equilibradas.

#### Aplicación:

- Aumentando al instante la concentración de taninos elágicos en el vino, Pinnacle HT Tan mejora el efecto de la barrica e imita el envejecimiento en una barrica nueva con tostado medio plus o fuerte.
- Pinnacle HT Tan es una herramienta fantástica para obtener vinos tintos de mayor riqueza aromática con un paladar más complejo y persistente.

#### Formulación:

Taninos extraídos en agua a partir de Roble Francés Quercus Petrea tostado y polisacáridos de base vegetal (E 414) como estabilizadores.

#### 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 HT Tan, recomendamos disolver en vino (proporción de 1:10) o en agua caliente antes de añadirlo al vino.

Producto aprobado para uso enológico.

#### Dosificación:

Dosis sugerida 1-5 g/hL.

Antes de la FML: 3-4 g/hL para integrar mejor los taninos e imitar la FML en un barril.

Ajustar antes de embotellar: 2 g/hL.

#### 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.





# PINNACLE



## Pinnacle HT Tan

### *Información del producto*

| ANÁLISIS                              |             |
|---------------------------------------|-------------|
| Insolubles (solubilidad 10g/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)               | 55 - 65 %   |
| pH (solubilidad 5 %)                  | 3,0 - 5,0 % |



Producto aprobado para uso enológico.

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.

© 2019 AB MAURI / Fecha: 5 de junio de 2019 / [www.pinnaclewineyeast.com](http://www.pinnaclewineyeast.com)

 **AB Biotek**  
PARTNERS IN FERMENTATION™  
A business division of AB MAURI



## Pinnacle Natura Tan

### Información del producto



#### Tipo:

Tanino elágico para vinos de crianza.

#### Características:

- Pinnacle Natura Tan ofrece un entorno antioxidante estable en el vino para facilitar un proceso de crianza de calidad.
- Pinnacle Natura Tan libera taninos suaves, dulces y complejos, realzando los aromas afrutados y el volumen del vino.

#### Aplicación:

- Pinnacle Natura Tan puede añadirse en cualquier momento. Cuando se utiliza durante la crianza, tras la fermentación maloláctica y/o antes del embotellado, refuerza los vinos tintos, blancos y rosados con notas tánicas agradables, dulces y persistentes.
- Al aumentar la concentración de taninos elágicos en el vino, Pinnacle Natura Tan maximiza el efecto del contacto con la madera, optimizando las condiciones de envejecimiento en barricas nuevas o usadas.

#### Formulación:

Taninos elágicos puros extraídos de madera de roble francés sin tostar (*Quercus robur*).

#### 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 Natura Tan, recomendamos disolver en vino (proporción de 1:10) o en agua caliente antes de añadirlo al vino.

Nota: cuando se añade a vinos blancos antes del embotellado, es necesario realizar una prueba preliminar de la estabilidad proteica para evitar cualquier riesgo de floculación con proteínas.

#### Dosificación:

Dosis sugerida 1-5 g/hL.

Se requiere una dosis más alta para vinos sujetos a oxidación o con poca estructura.

Nota: dosis más altas de (6-10 g/hL) requieren más tiempo para integrarse plenamente en el vino y armonizar su estructura. Recomendamos añadir Pinnacle Natura Tan una semana (o hasta un mes) antes del embotellado.

#### 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.

© 2019 AB MAURI / Fecha: 5 de junio de 2019 / [www.pinnaclewineyeast.com](http://www.pinnaclewineyeast.com)

 **AB Biotek**  
PARTNERS IN FERMENTATION™  
A business division of AB MAURI



## Pinnacle Natura 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)                | 60 - 70 %   |
| pH (solubilidad 5 %)                   | 3,0 - 5,0 % |



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.

© 2019 AB MAURI / Fecha: 5 de junio de 2019 / [www.pinnaclewineyeast.com](http://www.pinnaclewineyeast.com)





## 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.

© 2019 AB MAURI / Fecha: 5 de junio de 2019 / [www.pinnaclewineyeast.com](http://www.pinnaclewineyeast.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.

© 2019 AB MAURI / Fecha: 5 de junio de 2019 / [www.pinnaclewineyeast.com](http://www.pinnaclewineyeast.com)





## 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 antocianos 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 realza 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.

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.

© 2019 AB MAURI / Fecha: 5 de junio de 2019 / [www.pinnaclewineyeast.com](http://www.pinnaclewineyeast.com)

**AB Biotek**  
PARTNERS IN FERMENTATION™  
A business division of AB MAURI





## 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.

© 2019 AB MAURI / Fecha: 5 de junio de 2019 / [www.pinnaclewineyeast.com](http://www.pinnaclewineyeast.com)

**AB Biotek**  
PARTNERS IN FERMENTATION™  
A business division of AB MAURI

## 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.