



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