



## PINNACLE FERM MP

Pinnacle Ferm MP é uma levedura inativada específica para estabilização de cor e efeito de suavização na fase inicial.

### CARACTERÍSTICAS

Produto orgânico derivado de levedura (sem sais de amônio):

- A liberação lenta de aminoácidos regula a fermentação e cria um perfil aromático mais fresco (floral).
- A lise das paredes celulares de levedura libera manoproteínas. As manoproteínas de elevado peso molecular interagem com os polifenóis e formam complexos solúveis estáveis que preservam a cor e melhoram o paladar.
- Pinnacle Ferm MP proporciona simultaneamente melhor paladar, estabilização da cor e nutrição.

### COMPOSIÇÃO

Autolisado de levedura, paredes celulares de levedura. (*Saccharomyces cerevisiae*).

### BENEFÍCIOS

Pinnacle Ferm MP é uma excelente ferramenta para os vinhos tintos, com a finalidade de:

- Estabilizar a cor
- Arredondar taninos verdes/ásperos
- Integrar a estrutura de vinhos tintos muito encorpados.

Pinnacle Ferm MP não interfere na expressão aromática varietal do vinho e confere uma cor vermelha mais brilhante. Pinnacle Ferm MP é ideal para vinhos de alta qualidade, envelhecidos em madeira, ou para encurtar a fase de envelhecimento do vinho.

## FICHA TÉCNICA

### DOSES

25-40 g/hl.

Dosagem máxima permitida pela União Européia: 40 g/hl.

### MODO DE EMPREGO

Pinnacle Ferm MP não requer reidratação. Sua forma granulada permite a adição direta no mosto.

Adicionar Pinnacle Ferm MP no início da fermentação alcoólica, diretamente no recipiente.

É necessária uma dose maior para vinhos mais estruturados.

(Segunda adição deve ocorrer durante a fase de remontagem ou descube).

### EMBALAGEM

Pacotes com 1 Kg

### CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem original em lugar fresco, seco, bem ventilado e livre de odores.

Uma vez aberto deve ser utilizado o mais rápido possível.

