

PINNACLE



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 SO₂ 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.

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



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

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