

PINNACLE



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 Colombar.

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 SO₂ durante la fermentación.

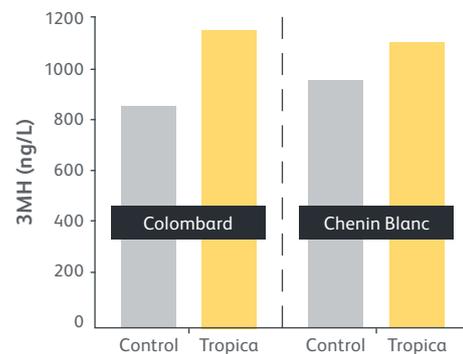
Producción de acidez volátil

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.

PRODUCTO



Una levadura seca, activa y pura que realiza 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 Breedekloof de Sudáfrica.

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