

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 SO₂ al final de la fermentación.

Actividad killer

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