

# PINNACLE



## PRODUCTO

Una levadura seca, activa y pura que es robusta y confiable para todas las aplicaciones.



## TIPO

Robust ha sido caracterizada como perteneciente al género *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*



## ORIGEN

Esta levadura originalmente fue aislada en el norte de Italia y purificada por AB Biotek



# Robust

## Información del producto



### Aplicaciones

Robust debe usarse para variedades neutrales de uva cuando se necesita que la levadura aumente la producción de aroma y sabor. En los vinos blancos produce aromas frutales (banana, piña) y también notas florales (pétalos de rosa, violetas). En los vinos tintos los aromas son más atenuados y coinciden con las características varietales del vino. De mayor importancia aún, Robust fermenta jugos difíciles en condiciones extremas, lo que significa garantía de fermentación para el vinicultor.

### Características de fermentación

- Esta levadura tiene una fase corta de latencia con un rango amplio de temperatura de 9-30°C (48-86°F).
- La tolerancia al alcohol es de hasta 16% v/v.
- Con esta levadura se producen cantidades pequeñas de espuma, lo que permite llenar a tope los tanques o barriles.

### Necesidades de nitrógeno

Robust tiene bajas necesidades de oxígeno y por lo tanto no debería necesitarse agregar nutrientes, a menos que se esté usando un jugo difícil conocido y/o haya condiciones extremas de fermentación.

### Producción de dióxido de azufre

Esta levadura produce algo de SO<sub>2</sub> durante la fermentación, por lo general no más de 25-30 mg/L totales de SO<sub>2</sub>.

### Producción de acidez volátil

Esta levadura produce poca acidez volátil, no más de 0,3 g/L después de la fermentación.

### Actividad killer

Robust produce toxina killer, por lo que domina la fermentación.