

# PINNACLE



## PRODUCTO

Una levadura seca, activa y pura que se usa para elaborar vinos tintos varietales con realce de color



## TIPO

*Saccharomyces cerevisiae*



## ORIGEN

Esta levadura originalmente fue aislada en Francia y purificada por AB Biotek

# Red

## Información del producto



### Aplicaciones

Red es una fermentadora robusta y confiable con una tolerancia muy alta al alcohol y el potencial de realzar el color al no adsorber los niveles altos de antocianinas que están presentes en el jugo de uva. Robust es más adecuada para la elaboración de vinos con varietales de uva roja como Shiraz/Syrah, Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Grenache y Merlot. No recomendamos esta levadura para la elaboración de vinos blancos debido a los resultados obtenidos de las pruebas de aplicación.

### Características de fermentación

- Red es una fermentadora fuerte a temperaturas de 18-30°C (65-85°F) con una fase corta de latencia.
- Temperaturas más frías por debajo de 17°C (63°F) producen una velocidad de fermentación más moderada.
- La tolerancia al alcohol de esta levadura puede ser de hasta 15.5-16% v/v.
- Red es una levadura de baja formación de espuma, por lo que se la puede usar para fermentación en barriles.

### Necesidades de nitrógeno

Red está considerada una consumidora media de nitrógeno. En el caso de jugos con nutrientes bajos y/o jugos de uva con alto potencial de alcohol se recomienda enfáticamente un activador de fermentación hacia el final de la vendimia.

### Acidez volátil

En jugos de uva roja estándar, esta levadura ha demostrado no producir niveles de acidez volátil superiores a los 0,3 g/L.

### Floculación

Esta levadura se establece muy bien permitiendo así un filtrado y procesamiento más fácil.

### Actividad killer

Red 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.