



PINNACLE BUBBLY

Levedura pura, seca, ativa, para vinhos, selecionada por suas características específicas para fermentação de vinhos espumantes

FONTE

Esta levedura foi originalmente isolada na Itália e purificada pela AB Biotek.

TAXA DE FERMENTAÇÃO

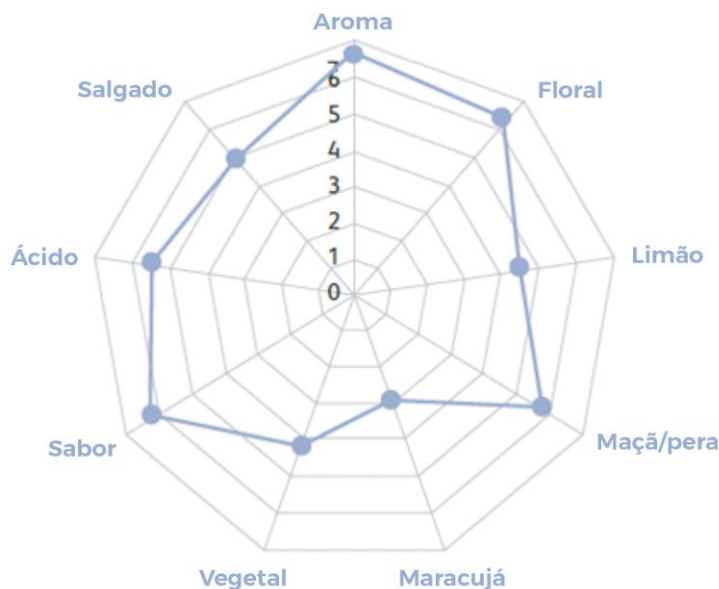
Bubbly tem uma fase de latência curta e é uma cepa fermentadora robusta e confiável em temperaturas entre 8 e 32°C.

CONSUMO DE NITROGÊNIO

Bubbly consome uma quantidade relativamente baixa de nitrogênio, mesmo em uvas de colheita precoce para vinhos de base espumante.

APLICAÇÕES

Devido a sua tolerância ao estresse, Bubbly é a levedura ideal para a produção de vinhos espumantes com o método Champenoise e com o método Charmat. Com uma produção total de SO₂ muito baixa, Bubbly pode ser utilizada como cepa de fermentação primária e secundária, gerando aromas frutados sutis, mas positivos, condizentes com vinhos espumantes de boa qualidade.



Os testes foram realizados durante a safra de 2016 no Centro Interdepartamental de Pesquisa em Viticultura e Enologia, Universidade de Padova. O vinho base do Prosecco DOCG base foi fermentado a 18°C e segunda fermentação usando o método Charmat (5 bar, 16°C).

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Levedura seca ativa para vinho que se destaca pela sutilidade aromática e robustez

TIPO

Saccharomyces cerevisiae

TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

Esta cepa tem uma tolerância alta de álcool de 15,5 - 16,0% v/v.

ACIDEZ VOLÁTIL

Em testes de aplicação, esta levedura demonstrou não produzir níveis de acidez volátil superiores a 0,2 g / L em vinhos base. Nas fermentações secundárias, o resultado final geralmente não ultrapassa 0,3 g / L apesar das condições extremamente estressantes que caracterizam a fermentação secundária.

FORMAÇÃO DE ESPUMA E FLOCULAÇÃO

Bubbly é uma cepa de baixa formação de espuma que flocula bem no final da fermentação.

PRODUÇÃO DE DIÓXIDO DE ENXOFRE

Bubbly produz níveis baixos a médios de SO₂ total, se devem ser inferiores a 25mg/L no final da fermentação.

ATIVIDADE KILLER

Como seria de se esperar dessa cepa robusta, Bubbly é capaz de produzir toxina Killer.

DOSE

20-40 g/hL