



PINNACLE FRUIT RED

Levedura pura, seca, ativa, para vinhos, selecionada por suas características que intensificam aromas frutados.

FONTE

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

TAXA DE FERMENTAÇÃO

- Fruit Red tem uma fase de latência curta com uma taxa de fermentação rápida a temperaturas de 18-29°C.
- Fruit Red é ideal para fermentação em tanques e sua fermentação em barris a altas temperaturas deve ser monitorada.

CONSUMO DE NITROGÊNIO

Fruit Red é considerado um consumidor de nitrogênio de baixo a médio, portanto, para produzir biomassa de levedura nos primeiros dias de fermentação, apenas as adições de nitrogênio padrão são necessárias. No entanto, é recomendado em sucos de baixo teor de nutrientes incorporar um nutriente complexo após 1/3 da fermentação ser concluída para garantir uma boa fermentação.

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

Fruit Red é uma levedura utilizada na produção de vinhos tintos e rosés para intensificar os aromas da fruta.

APLICAÇÕES

Fruit Red é um fermentador médio rápido e pode ser usado em todas as variedades de uvas tintas quando é necessária uma contribuição para o perfil aromático do vinho. Esta levedura produz aromas intensos a frutos vermelhos como a framboesa, mas também cereja e alguns aromas a frutos negros. É recomendado para vinhos onde o consumidor busca encontrar um perfil frutado, incluindo vinhos rosés.

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Fruit Red é uma levedura utilizada na produção de vinhos tintos e rosés para intensificar os aromas da fruta.

TIPO

Saccharomyces cerevisiae.

TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

Fruit Red apresenta alta tolerância ao álcool (até 15,5% v/v).

ACIDEZ VOLÁTIL

Em teste de aplicação, esta levedura demonstrou não produzir níveis de acidez volátil superiores a 0,3g/L.

FORMAÇÃO DE ESPUMA

É uma cepa de baixa a média formação de espuma

PRODUÇÃO DE DIÓXIDO DE ENXOFRE

Fruit Red produz baixos níveis de SO₂ total, que devem ser <mg/L no final da fermentação.

ATIVIDADE KILLER

Fruit Red é capaz de produzir toxina killer e em consequência dominar a fermentação.

DOSE

20-40 g/hL