

PINNACLE CRYO

Levedura pura, seca, ativa, para vinhos, selecionada para vinhos brancos por seu ótimo desempenho a baixas temperaturas de fermentação.

FONTE

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

CONSUMO DE NITROGÊNIO

Adições de nitrogênio padrão (DAP) resultarão em fermentações bem-sucedidas com esta levedura; no entanto, nutrientes complexos são recomendados para mostos com baixo teor de nutrientes para garantir melhores resultados.

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

Pinnacle Cryo é uma levedura utilizada na produção de vinhos brancos potencializando a expressão de ésteres aromáticos.

APLICAÇÕES

Pinnacle Cryo é indicada para fermentações a baixas temperaturas (10-13°C) em variedades de uvas brancas, como Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Semillon e Chardonnay. Pode ser usada para fermentações em tanque ou barril, pois produz um baixo nível de espuma durante a fermentação. O resultado é um vinho branco varietal com expressão de ésteres aprimorada, já que os aromas ficam presos sob condições de fermentação a baixa temperatura. Para ésteres menos frutados, recomendamos fermentar a temperaturas mais elevadas (16-18°C).

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Pinnacle Cryo é uma levedura utilizada na produção de vinhos brancos a baixa temperatura.

TIPO

Saccharomyces cerevisiae.

TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

Pinnacle Cryo apresenta boa tolerância ao álcool (até 14,5% v/v).

ACIDEZ VOLÁTIL

Em testes de aplicação, Cryo demonstrou não produzir níveis de acidez volátil superiores a 0,3 g/L.

FORMAÇÃO DE ESPUMA

Cryo é uma cepa que produz pouca ou nenhuma espuma, portanto é muito adequada para fermentações em barris.

PRODUÇÃO DE DIÓXIDO DE ENXOFRE

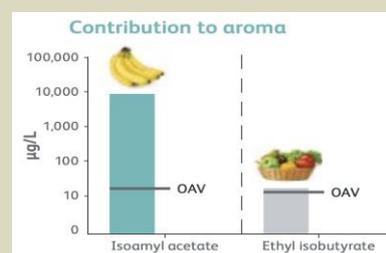
Pinnacle Cryo produz baixos níveis de SO₂ durante a fermentação.

PRODUÇÃO DE GLICEROL

Produção média a baixa, 5 a 6 g/l no produto final.

DOSE

20-40 g/hL



- Os ensaios foram conduzidos na UC Davis (EUA) em 2017 usando uvas Chardonnay com fermentação a 15°C.

- OAV = valor ativo do odor.