



PINNACLE TROPICA

Levedura pura, seca, ativa, para vinhos, selecionada para realçar os aromas de frutas tropicais em vinhos brancos.

FONTE

A cepa de levedura foi originalmente isolada de uma fermentação espontânea que ocorreu em uma vinícola na região de Breedekloof na África do Sul.

CONSUMO DE NITROGÊNIO

Adições de nitrogênio padrão (DAP) resultarão em fermentações bem-sucedidas com esta levedura; maiores quantidades de DAP e nutrientes complexos são recomendados para baixas temperaturas de fermentação (abaixo de 14°C) e mostos com baixo teor de nutrientes para garantir melhores resultados.

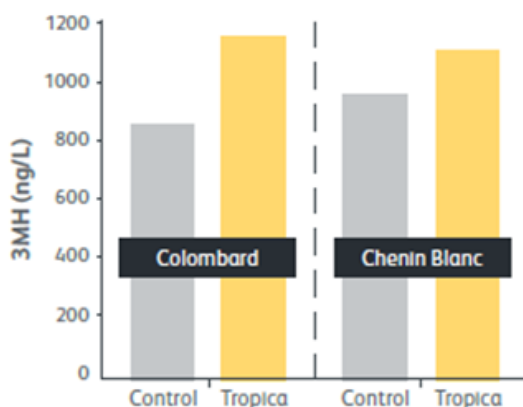
CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

Pinnacle tropica é uma levedura utilizada na produção de vinhos brancos potencializando a formação de aromas tropicais.

APLICAÇÕES

Tropica é indicada para intensificar aromas de frutas tropicais nos vinhos brancos. Realça aromas como goiaba, maracujá e abacaxi, destacando notas de goiaba / lichia no paladar. É recomendado para uso em variedades de uvas como Sauvignon Blanc, Chenin Blanc e Colombard.

Produção de Tiol



FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Pinnacle Tropica é uma levedura utilizada na produção de vinhos brancos.

TIPO

Saccharomyces cerevisiae var. *kudriavzevii*

TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

Pinnacle Tropica apresenta boa tolerância ao álcool (até 14% v/v).

ACIDEZ VOLÁTIL

Pode produzir níveis de acidez volátil de 0,5-0,8 g/L

ATIVIDADE KILLER

Tropica é sensível à toxina killer, portanto, recomendamos não reduzir a dose de levedura durante a inoculação.

FORMAÇÃO DE ESPUMA

Condições de estresse e baixas temperaturas elevam muito a produção de espuma por essa cepa; temperaturas abaixo de 13°C não são recomendadas.

PRODUÇÃO DE DIÓXIDO DE ENXOFRE

Pinnacle Tropica 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