



PINNACLE ROBUST

Levedura pura, seca, ativa, para vinhos, selecionada por suas características aromáticas e de sabor.

FONTE

Esta levedura foi originalmente isolada no norte da Itália e purificada pela AB Biotek.

TAXA DE FERMENTAÇÃO

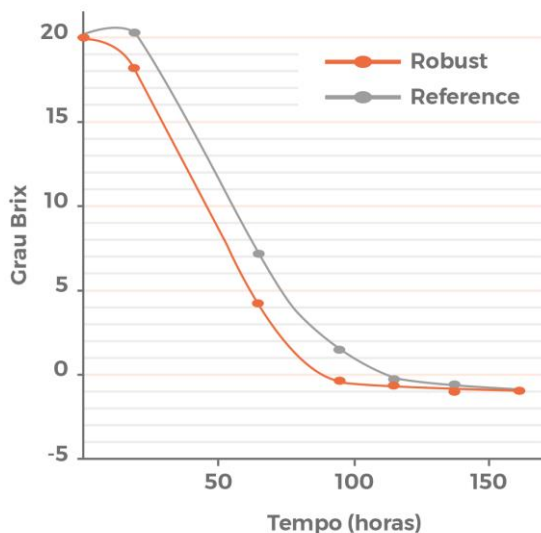
Esta levedura tem uma fase de latência curta com uma ampla faixa de temperatura de 9-30°C.

CONSUMO DE NITROGÊNIO

Robust tem baixos requisitos de nitrogênio. Em grande parte das vezes a necessidade de adicionar nutrientes é pequena, a menos que o mosto seja conhecidamente muito pobre em matéria nitrogenada ou haja condições extremas de fermentação.

APLICAÇÕES

Robust pode ser usado em variedades de uvas neutras quando o fermento é necessário para aumentar a produção de aroma e sabor. Nos vinhos brancos produz aromas frutados (banana, abacaxi) e também notas florais (pétalas de rosa, violetas). Nos vinhos tintos os aromas são mais atenuados e coincidem com as características varietais do vinho. Mais importante ainda, Robust fermenta mostos difíceis em condições extremas, o que significa uma garantia de fermentação para o enólogo.



FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Levedura seca ativa para vinho que se destaca suas características aromáticas e robustez

TIPO

Gênero *Saccharomyces cerevisiae*
variedade *cerevisiae*

TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

Robust apresenta alta tolerância ao álcool (até 16% v/v).

ACIDEZ VOLÁTIL

Esta levedura produz pouca acidez volátil, não mais que 0,3g/L após a fermentação.

FORMAÇÃO DE ESPUMA

Pequenas quantidades de espuma são produzidas com esta levedura, permitindo que tanques ou barris sejam totalmente preenchidos.

PRODUÇÃO DE DIÓXIDO DE ENXOFRE

Esta levedura produz SO₂ durante a fermentação, normalmente não mais do que 25-30 mg / L de SO₂ total.

ATIVIDADE KILLER

Robust produz toxina killer, por isso domina a fermentação.

DOSE

20-40 g/hL