

Eigenschaften von Pinnacle-Hefe



Stamm	Weinstil	Alkohol-toleranz (v/v)	Lag-Phase	Gärgschwindigkeit	Stickstoff-bedarf	Optimale Temperatur	MLF (=BSA) Kompatibilität	Glycerinproduktion	Flüchtige Säuregrade
Bubbly	Schaumwein/ Neustart	16%	Sehr kurz	Moderat	Niedrig	10-32°C 50-90°F	N/A	Moderat	Niedrig
Tropica	Weiß	14.5%	Kurz	Schnell	Moderat*	13-16°C 55-61°F	N/A	Moderat	Durchschnittlich*
White Select	Weiß	15%	Mittel	Moderat	Niedrig bis moderat	15-20°C 59-68°F	Empfohlen	Hoch	Niedrig
Cryo	Weiß/Rosé	14%	Kurz	Schnell	Niedrig	12-24°C 54-90°F	N/A	Moderat	Sehr niedrig
Fruit Red	Rot/Rosé	15%	Kurz	Moderat	Niedrig bis moderat	18-29°F 65-84°F	Empfohlen	Niedrig	Niedrig
Complex	Rot	15%	Lang	Langsam	Moderat	20-29°C 68-85°F	Sehr empfohlen	Moderat	Niedrig
Red	Rot	16%	Sehr kurz	Moderat	Moderat bis hoch	18-29°C 65-85°F	Empfohlen	Hoch	Durchschnittlich
Red Select	Rot	16%	Kurz	Moderat	Moderat bis hoch	20-26°C 68-79°F	Nicht empfohlen	Moderat	Durchschnittlich
Fructo Select	Rot/Alle	19%	Sehr kurz	Schnell	Moderat	14-35°C 57-95°F	Empfohlen	Moderat	Niedrig
Fructo	Rot/Neustart/ Alle	18%	Sehr kurz	Schnell	Niedrig	13-35°C 55-95°F	Sehr empfohlen	Hoch	Durchschnittlich*
Robust	Alle	18%	Sehr kurz	Schnell	Moderat	10-35°C 50-95°F	Hemmend	Hoch	Durchschnittlich
AWRI Bioprotect	Alle	6%	Sehr lang	N/A	Niedrig	28°C 82.4°F	N/A	Glycerin	Niedrig

*Wenden Sie sich an Ihren Technischen Vertreter bei AB Biotek bezüglich nährstoffarmer, hoch geklärter, zuckerreicher Moste.

Die dargestellten Informationen basieren auf unseren Untersuchungen und kommerziellen Tests und bieten einen generellen Überblick über die Produkt-Wirkung. Nichts, was hier enthalten ist, ist repräsentativ für eine Garantie oder Gewährleistung, für die der Hersteller rechtlich zur Verantwortung gezogen werden kann.

© 2024 AB MAURI / Date: April 2024 / www.pinnaclewineingredients.com