

Atributos de la levadura Pinnacle



Cepa	Tipo de vino	Tolerancia alcohólica (v/v)	Fase de latencia	Velocidad de fermentación	Requerimientos de nitrógeno	Temperatura óptima	Compatibilidad con la FML	Producción de glicerol	Producción de AV
Bubbly	Espumosos/Reinicios	16%	Muy corta	Moderada	Bajo	10-32°C 50-90°F	N/A	Moderados	Baja
Tropica	Blancos	14,5%	Corta	Rápida	Moderados*	13-16°C 55-61°F	N/A	Moderados*	Promedio*
White Select	Blancos	15%	Media	Moderada	Bajos a moderados	15-20°C 59-68°F	Recomendable	Alta	Baja
Cryo	Blancos/Rosados	14%	Corta	Rápida	Bajo	12-24°C 54-90°F	N/A	Moderados	Muy baja
Fruit Red	Tintos/Rosados	15%	Corta	Moderada	Bajos a moderados	18-29°F 65-84°F	Recomendable	Bajo	Baja
Complex	Tintos	15%	Larga	Lenta	Moderados	20-29°C 68-85°F	Muy recomendable	Moderados	Baja
Red	Tintos	16%	Muy corta	Moderada	Moderados a altos	18-29°C 65-85°F	Recomendable	Alta	Promedio
Red Select	Tintos	16%	Corta	Moderada	Moderados a altos	20-26°C 68-79°F	No recomendable	Moderados	Promedio
Fructo Select	Tintos/Todos	19%	Muy corta	Rápida	Moderados	14-35°C 57-95°F	Recomendable	Moderados	Baja
Fructo	Tintos/Reinicios/Todos	18%	Muy corta	Rápida	Bajo	13-35°C 55-95°F	Muy recomendable	Alta	Promedio*
Robust	Todos	18%	Muy corta	Rápida	Moderados	10-35°C 50-95°F	Inhibidora	Alta	Promedio
AWRI Bioprotect	Todos	6%	Muy largo	N/A	Bajo	28°C 82.4°F	N/A	Glicerol	Bajo

*Consulte con su representante técnico de AB Biotek con relación a zumos bajos en nutrientes, muy clarificados y altos en azúcar.