

# PINNACLE



## White Select

### Información del producto

#### Aplicaciones

White Select es una fermentadora confiable que tiene la capacidad de realzar los caracteres varietales de la fruta y también de producir aromas frutales y florales aptos para vinos blancos de alta calidad. Debido a las características genéticas de esta levadura se produce un paladar más complejo que favorece la autólisis en las últimas etapas de la fermentación. Las variedades más adecuadas para la White Select son Chardonnay, Semillón y Colombard cuando se desee profundizar la intensidad aromática y el sabor del vino.

#### Características de fermentación

- White Select es una fermentadora media a temperaturas de 12-24°C (54-75°F) con una fase de latencia más larga que la de otras levaduras comerciales.
- Si fermenta a menos de 14°C (57°F) esta levadura podría ponerse inactiva, por lo que recomendamos agregar un complejo nutriente para lograr el resultado deseado.
- Esta levadura presenta una tolerancia al alcohol que está en el rango de 14-15% v/v.
- White Select es una levadura de relativamente baja formación de espuma, por lo que se la puede usar para fermentación en barriles.

#### Necesidades de nitrógeno

White Select está considerada como una consumidora de baja a media de nitrógeno. Para jugos de bajo contenido de nutrientes, fermentación en frío y/o jugos de uva con alto potencial de alcohol se recomienda un activador de fermentación con un alto contenido de levadura inactiva que contenga aminoácidos, oligoelementos y esteroides.

#### Acidez volátil

En jugos de uva blanca estándar, esta levadura ha demostrado no producir niveles de acidez volátil superiores a los 0,3 g/L.

#### Actividad killer

White Select es sensible a la toxina killer, por lo que recomendamos no reducir la dosis de levadura seca durante la inoculación y observar los protocolos del fabricante. La información presentada se basa en nuestras investigaciones y pruebas comerciales y brinda una evaluación general del desempeño del producto. Nada de lo aquí expuesto constituye una garantía por la cual se pueda hacer legalmente responsable al fabricante.

#### PRODUCTO

Se usa para intensificar la complejidad aromática y el sabor en los vinos blancos

#### TIPO

Híbrido *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces uvarum*

#### ORIGEN

Esta levadura originalmente fue aislada en Italia y purificada por AB Biotek