

PINNACLE™



PRODUCTO

Se usa para vinos espumantes ya sean elaborados con el método Champenoise como con el método Charmat



TIPO

Saccharomyces cerevisiae



ORIGEN

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



Bubbly

Información del Producto



adecuado para
**SIEMBRA
DIRECTA**

Aplicaciones

Debido a su tolerancia al estrés, **Bubbly** es la levadura ideal para producir vinos espumantes tanto con el método Champenoise como con el método Charmat. Con una producción total muy baja de SO₂, **Bubbly** se puede usar como una cepa fermentadora primaria y secundaria, generando aromas frutales sutiles pero positivos, acordes a vinos espumantes de buena calidad.

Características de fermentación

- **Bubbly** tiene una fase corta de latencia y resulta una cepa fermentadora robusta y confiable a temperaturas de entre 8 y 32°C (47-88°F).
- Esta cepa tiene una tolerancia muy alta al alcohol de 15,5-16,0% v/v.
- **Bubbly** es una cepa de baja generación de espuma que flocula bien al final de la fermentación.

Necesidades de nitrógeno

Bubbly consume una cantidad relativamente baja de nitrógeno incluso en uvas de recolección temprana para vinos base de espumantes.

Acidez volátil

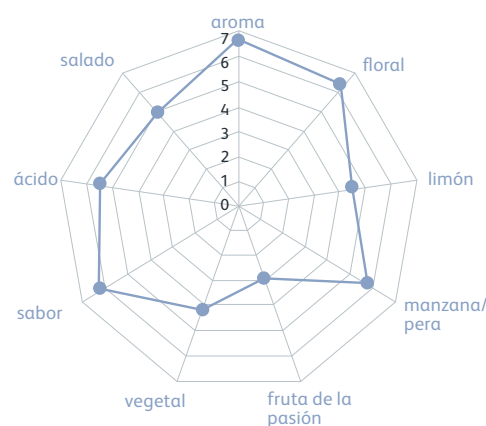
En ensayos de aplicación, esta levadura ha demostrado no producir niveles de acidez volátil superiores a los 0,2 g/L en vinos base. En fermentaciones secundarias, el resultado final por lo general no excede 0,3 g/L a pesar de las condiciones sumamente estresantes que caracterizan a la fermentación secundaria.

Producción de dióxido de azufre

Bubbly produce niveles bajos a medios de SO₂ total que deberían ser <25 mg/L al final de la fermentación.

Actividad killer

Como es dable esperar de esta cepa robusta, **Bubbly** es capaz de producir la toxina killer, por lo que estamos hablando de una levadura killer positiva.



Las pruebas fueron realizadas durante la vendimia de 2016 en el Centro Interdepartamental para la Investigación en Viticultura y Enología, Universidad de Padua. Prosecco Base D.O.C.G. se fermentó a 18 °C y, después, pasó por una segunda fermentación mediante el método Charmat más allá de 5 bar a 16 °C.

La información presentada se basa en nuestro estudio y en ensayos comerciales, y constituye una evaluación general de los resultados del producto. La información aquí expuesta no representa una garantía por la cual pueda atribuirse responsabilidad legal al fabricante.

© 2025 AB MAURI / Fecha: Agosto de 2025 / www.pinnaclewineingredients.com

AB Biotek
PARTNERS IN FERMENTATION™
A business division of AB MAURI