

adecuado para  
**SIEMBRA  
DIRECTA**

**PINNACLE™**

# Complex

## Información del Producto



### Aplicaciones

**Complex** es una fermentadora lenta a media y se la puede utilizar en todas las variedades de uva tinta cuando se necesite realizar un aporte al perfil aromático del vino. Esta levadura produce una buena combinación de aromas frutales y especiados pero al mismo tiempo respeta el carácter varietal de la fruta. **Complex** es la más apropiada para la variedad Pinot Noir para lograr un equilibrio de aromas.

### Características de fermentación

- **Complex** tiene una fase media de latencia con una velocidad de fermentación intermedia a temperaturas de 20-29°C (68-84°F).
- La tolerancia al alcohol de esta levadura es de aproximadamente 14,5% v/v.
- **Complex** es una levadura de baja formación de espuma, por lo que se la puede usar para fermentación en barricas.

### Necesidades de nitrógeno

**Complex** está considerada una consumidora media de nitrógeno, y como tal necesitará más nitrógeno después del agregado inicial al comienzo de la fermentación para producir biomasa de levadura (dependiendo del NAL inicial del jugo). Está recomendada para jugos de bajo contenido de nutrientes o altamente aclarados para incorporar un nutriente complejo una vez completada 1/3 de la fermentación para asegurar una buena fermentación.

### Acidez volátil

En ensayos de aplicación, esta levadura ha demostrado no producir niveles de acidez volátil superiores a los 0,3 g/L.

### Producción de dióxido de azufre

**Complex** produce niveles bajos de SO<sub>2</sub> total que deberían ser <20 mg/L al final de la fermentación.

### Actividad killer

**Complex** no tiene la capacidad de producir toxina killer y en realidad es susceptible a ella, lo que la hace killer sensible. Recomendamos no reducir la dosis de levadura seca durante la inoculación y observar los protocolos del fabricante para asegurar una buena fermentación.

### PRODUCTO



Se la usa en la producción de vinos tintos para intensificar los aromas frutales y especiados.

### TIPO



*Saccharomyces cerevisiae*

### ORIGEN



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

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](http://www.pinnaclewineingredients.com)

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