

# PINNACLE™



## Cryo

informazione sul prodotto



### Applicazioni

**Cryo** è indicato per la fermentazione a bassa temperatura 10-13°C (50-55°F) nelle varietà di uve bianche come Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Semillon e Chardonnay. Può essere utilizzato nelle fermentazioni in vasca o in botte poiché produce bassi livelli di schiuma durante la fermentazione. Il risultato è un vino bianco varietale con accentuata espressione esterea in quanto gli aromi sono esaltati in condizioni di fermentazione a freddo. Per gli esteri meno fruttati si consiglia la fermentazione a temperature più elevate, pari a 16-18°C (61-64°F).

### Caratteristiche di fermentazione

- La tolleranza all'alcol è fino a 14,5% v/v.
- Con questo ceppo di lievito si producono livelli di schiuma contenuti, anche a basse temperature.
- Per i mosti a basso contenuto nutritivo trattati con questo lievito è fortemente consigliato un ausilio di fermentazione.

### Fabbisogno di azoto

Le aggiunte standard di azoto tramite DAP o ammoniaca con questo lievito possono dare fermentazioni riuscite; tuttavia, per garantire una fermentazione più efficace si consiglia un nutriente complesso per mosti a basso contenuto nutritivo.

### Produzione di glicerolo

**Cryo** produce quantità medio-basse di glicerolo, da 5 a 6 g/l nel vino finale.

### Produzione di anidride solforosa

Durante la fermentazione questo lievito produce quantità molto contenute di SO<sub>2</sub>.

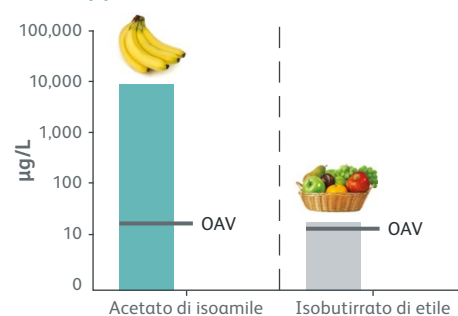
### Acidità volatile

**Cryo** produce bassi livelli di acidità volatile, in media fino a 0,3 g/l.

### Schiuma

**Cryo** produce poca o nessuna schiuma, ed è quindi adatto per le fermentazioni in botte.

### Apporto di aromi



- Sono state condotte delle prove a UC Davis (USA) nell'annata 2017 utilizzando uve Chardonnay con fermentazione a 15°C.
- OAV = Valore di attività odorosa.

### PRODOTTO

Un lievito per vino secco attivo puro adatto per la vinificazione del vino bianco a temperature fredde

### TIPOLOGIA

Cryo è stato identificato come *Saccharomyces cerevisiae*

### ORIGINE

Questo lievito fu originariamente isolato in Francia ed è stato purificato da AB Biotek