

adecuado para
**SIEMBRA
DIRECTA**

PINNACLE™



PRODUCTO

Se la usa en la elaboración de vinos tintos para agregar estructura a vinos de alto potencial alcohólico.



TIPO

Saccharomyces cerevisiae



ORIGEN

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

Fructo Select

Información del producto



Aplicaciones

Fructo Select es una fermentadora fuerte con una gran capacidad para agregar estructura a vinos de alto potencial alcohólico en el rango de 16-18% (v/v). **Fructo Select** es más adecuada para la elaboración de vinos con variedades de uva tinta como Zinfandel y Shiraz/Syrah. Esta levadura es la más apta para la producción de vinos tintos de alta graduación alcohólica cuando se desee minimizar la acidez volátil y guardar el vino por largo tiempo.

Características de fermentación

- **Fructo Select** tiene una fase corta de latencia con una velocidad rápida de fermentación a temperaturas de 16-32°C (61-90°F).
- Esta levadura tiene una tolerancia muy alta al alcohol y es una de las pocas cepas de levadura que puede lograr hasta 18% v/v.
- En jugos con muy alto contenido de azúcar con un potencial de alcohol >16% v/v, recomendamos agregar un nutriente complejo para asegurar que la levadura que está fermentándose activamente tenga suficientes suplementos nutricionales para completar la fermentación.
- **Fructo Select** es una levadura de baja producción de espuma.

Necesidades de nitrógeno

Fructo Select está considerada una consumidora de baja a media de nitrógeno, por lo que para producir biomasa de levadura en los primeros días de fermentación únicamente se requieren los agregados estándar de nitrógeno. No obstante, en vinos de alto potencial alcohólico de >16% v/v se recomienda agregar un suplemento nutricional para asegurar el cierre del ciclo de fermentación evitando así que se inactive o se aletargue.

Acidez volátil

En ensayos de aplicación, esta levadura ha demostrado no producir niveles de acidez volátil superiores a los 0,3 g/L, ni siquiera en jugos de uva con muy alto contenido de azúcar.

Producción de dióxido de azufre

Fructo Select puede producir entre 20 y 30 mg/L totales de SO₂ al final de la fermentación.

Actividad killer

Fructo Select es capaz de producir toxina killer y en consecuencia domina la fermentación.

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