

PINNACLE™



PRODOTTO

Utilizzato per aumentare gli aromi fruttati nella vinificazione di vini rossi e rosé



TIPOLOGIA

Saccharomyces cerevisiae



ORIGINE

Questo lievito fu originariamente isolato in Italia e purificato da AB Biotek

Fruit Red

informazione sul prodotto



Applicazioni

Fruit Red è un fermentatore da medio a rapido e può essere utilizzato in tutte le varietà di uve rosse quando si vuole esaltare il profilo aromatico del vino. Questo lievito produce intensi aromi di frutta rossa come lampone e mirtillo, aromi di ciliegia e alcuni aromi di frutta scura. È impiegato al meglio per i vini di consumo con uno spettro fruttato, compresi i vini rosati.

Caratteristiche di fermentazione

- **Fruit Red** ha una breve fase di latenza ed una fermentazione rapida a temperature pari a 18-29°C (64-84°F).
- La tolleranza all'alcol di questo lievito è alta, circa 15,5% (v/v).
- **Fruit Red** è un lievito schiumogeno da basso a medio; per quanto ideale per la fermentazione in vasca, deve essere monitorato nella fermentazione in botte a temperature più elevate.

Fabbisogno di azoto

Fruit Red è considerato un consumatore di azoto da basso a medio, perciò sono richieste solo le aggiunte standard di azoto nei primi giorni di fermentazione per formare la biomassa del lievito. Si raccomanda tuttavia, nei succhi a basso contenuto nutriente di aggiungere, ad 1/3 delle fasi di fermentazione, un nutriente complesso per ottenere una fermentazione robusta.

Acidità volatile

Nelle prove applicative questo lievito non ha mostrato di produrre livelli di VA superiori a 0,3 g/l.

Produzione di anidride solforosa

Fruit Red produce basse quantità totali di SO₂ che dovrebbero raggiungere valori <20 mg/l al termine della fermentazione.

Azione killer

Fruit Red è in grado di produrre la tossina Killer, e pertanto domina la fermentazione.