

# PINNACLE



## Complex

informazione sul prodotto

### Applicazioni

Il lievito Complex è un fermentatore da lento a medio e può essere utilizzato in tutte le varietà di uve rosse quando si vuole ottenere un'esaltazione del profilo aromatico del vino. Questo lievito produce un buon mix di aromi fruttati e speziati nel pieno rispetto del carattere varietale del frutto. Il complesso è particolarmente adatto alla varietà Pinot Nero quando si vuole ottenere un maggiore equilibrio di aromi.

### Caratteristiche di fermentazione

- Complex ha una fase di latenza media ed una fermentazione da lenta a media a temperature di 20–29°C (68–84°F).
- La tolleranza all'alcol di questo lievito è di circa 14,5% v/v.
- Complex è un lievito a bassa produzione di schiuma e può essere utilizzato per la fermentazione in botte.

### Fabbisogno di azoto

Complex è considerato un medio consumatore di azoto, quindi avrà bisogno di un supplemento di azoto dopo l'aggiunta iniziale nella prima fase della fermentazione per costruire la biomassa del lievito (a seconda del contenuto iniziale di YAN del succo). Consigliato per aggiungere un nutriente complesso nei succhi a basso contenuto nutritivo o altamente chiarificati quando è stato completato 1/3 della fermentazione per garantire una fermentazione più 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

Complex genera basse quantità totali di SO<sub>2</sub> che al termine della fermentazione dovrebbero essere <20 mg/l.

### Azione killer

Complex non è in grado di produrre la tossina Killer e pertanto ne è effettivamente suscettibile e sensibile al Killer. Per ottenere una fermentazione efficace si consiglia di non ridurre il dosaggio di lievito secco durante l'inoculazione e di seguire i protocolli del produttore.

#### PRODOTTO

Utilizzato per aumentare gli aromi fruttati e speziati nella vinificazione dei vini rossi



#### TIPOLOGIA

*Saccharomyces cerevisiae*



#### ORIGINE

Questo lievito è stato originariamente isolato in Germania e purificato da AB Biotek



Le informazioni presentate si basano sulla nostra ricerca e su test commerciali e forniscono una valutazione generale delle performance del prodotto. Nulla di quanto qui riportato è rappresentativo ai fini di una garanzia per la quale il produttore possa essere ritenuto legalmente responsabile.

© 2020 AB MAURI / Data: 16 Aprile 2020 / [www.pinnaclewineingredients.com](http://www.pinnaclewineingredients.com)

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