

PINNACLE



Fructo Select

informazione sul prodotto



Applicazioni

Fructo Select è un fermentatore forte con un'elevata capacità di aggiungere struttura ai vini ad alto potenziale alcolico nella gamma 16-18% (v/v). Fructo Select è particolarmente adatto per la vinificazione varietale in vitigni rossi come Zinfandel e Shiraz/Syrah. Questo lievito è più adatto nella produzione di vini rossi ad alto contenuto alcolico quando si vuole ridurre al minimo l'acidità volatile e conservare il vino per un lungo periodo di tempo.

Caratteristiche di fermentazione

- Fructo Select mostra una breve fase di latenza ed una fermentazione rapida a temperature di 16-32°C (61-90°F).
- La tolleranza alcolica di questo lievito è molto elevata ed è uno dei rari ceppi di lievito di vino in grado di raggiungere fino al 18% (v/v).
- Nei succhi con elevato contenuto di zucchero e con un potenziale alcolico >16% (v/v), si consiglia di aggiungere un nutriente complesso per garantire che il lievito attivo fermentante abbia abbastanza integratori nutrizionali per completare la fermentazione.
- Fructo Select è un lievito a bassa formazione di schiuma.

Fabbisogno di azoto

Fructo Select è considerato un consumatore di azoto da basso a medio, perciò sono richieste solo le aggiunte standard di azoto per formare la biomassa del lievito nei primi giorni di fermentazione. Nei vini a potenziale alcolico molto elevato, >16% (v/v), si raccomanda tuttavia di aggiungere un supplemento nutrizionale per garantire che la fermentazione venga completata senza arresti o rallentamenti.

Acidità volatile

Nelle prove applicative questo lievito non ha mostrato di produrre livelli di VA superiori a 0,3 g/l, anche in succhi di uva con un contenuto di zucchero molto elevato.

Produzione di anidride solforosa

Fructo Select può produrre tra 20-30 mg/l di SO₂ totale al termine della fermentazione.

Azione killer

Fructo Select è in grado di produrre la tossina Killer, e pertanto domina la fermentazione.

PRODOTTO



Utilizzato per aggiungere struttura nella vinificazione di vini rossi ad alto potenziale alcolico

TIPOLOGIA



Saccharomyces cerevisiae

ORIGINE



Questo lievito fu originariamente isolato in Italia 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

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