



Fructo

informazione sul prodotto



Applicazioni

Fructo è un ottimo lievito da utilizzare in combinazione con succhi di uva ad alto contenuto zuccherino che garantiscono un elevato potenziale in termini di resa alcolica. Caratterizzato da una tolleranza alcolica estremamente elevata, >19% (v/v), Fructo può essere utilizzato anche per fermentazioni ferme o rallentate sia nei vini rossi che nei vini bianchi, quando le concentrazioni di fruttosio sono elevate verso la fine della fermentazione. Si consiglia l'uso di Fructo su vini maturi Zinfandel, Durif, Shiraz/Syrah e altri vini ad alto contenuto alcolico.

Caratteristiche di fermentazione

- Fructo è un buon fermentatore a temperature comprese tra 15 e 30°C (59-85°F) con una breve fase di latenza.
- A temperature inferiori a 15°C (59°F) produce un più moderato tasso di fermentazione.
- Fructo ha una tolleranza alcolica estremamente elevata, >19% (v/v), e la capacità di inoculare in condizioni di contenuto alcolico elevato per riavviare la fermentazione.
- Questo lievito induce una scarsa schiuma.

Fabbisogno di azoto

Fructo è considerato un consumatore di scarse quantità di azoto. Quando si utilizza questo lievito nei protocolli di fermentazione ferme, è necessario utilizzare un attivante di fermentazione per favorire il catabolismo del fruttosio.

Acidità volatile

Questo lievito ha dimostrato di non produrre livelli di VA superiori a 0,2 g/l nei succhi standard, tuttavia con l'aumentare del potenziale alcolico del succo d'uva, può produrre concentrazioni di VA fino a 0,4 g/l.

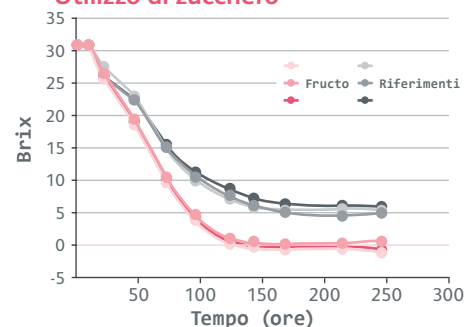
Flocculazione

Questo lievito si deposita molto bene, facilitando così la filtrazione e la lavorazione a valle.

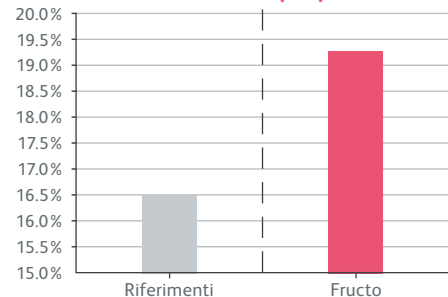
Azione killer

Fructo produce tossina Killer, quindi è classificato come lievito positivo all'effetto Killer.

Utilizzo di zucchero



Tolleranza alcolica (v/v)



- Sono state condotte delle prove presso l'università UC Davis (USA) nell'annata 2017 utilizzando uve Zinfandel a vendemmia tardiva con fermentazione a 25°C.

PRODOTTO

Un lievito per vino secco attivo puro per la produzione di vini ad alto contenuto alcolico e la ripresa della fermentazione



TIPOLOGIA

Questo lievito è stato identificato come *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*



ORIGINE

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

