

PINNACLE



Tropica

informazione sul prodotto

Applicazioni

Tropica è indicato per aumentare gli aromi di frutta tropicale nei vini bianchi. Produce profumi di guava, frutto della passione e ananas al naso, con un caratteristico carattere guava/litchi al palato. È consigliato per l'uso su varietà di uve come Sauvignon Blanc, Chenin Blanc e Colombard.

Caratteristiche di fermentazione

- Fermentatore forte a temperature comprese tra 14 e 18°C (57-68°F).
- Per i succhi a basso contenuto nutritivo e/o che fermentano a temperature inferiori a 14°C (57°F) è fortemente consigliato un ausilio di fermentazione.
- La tolleranza all'alcol può raggiungere fino al 14% (v/v) senza un ausilio di fermentazione, anche se si possono ottenere valori alcolici superiori con una migliore nutrizione, in particolare verso la fine della fermentazione.
- Con questo lievito si produce schiuma, soprattutto in condizioni stressanti a basse temperature; la fermentazione a temperature inferiori a 13°C (55°F) è sconsigliata.

Fabbisogno di azoto

Le aggiunte standard di azoto tramite DAP o ammoniaca con questo lievito possono dare fermentazioni riuscite; tuttavia per garantire una fermentazione più efficace in caso di fermentazioni a freddo, <14°C (57°F), e/o per succhi a basso contenuto nutritivo, si consiglia l'utilizzo di un nutriente complesso.

Produzione di glicerolo

Tropica è un produttore medio-basso di glicerolo a 5 - 6 g/l nel vino finale.

Produzione di anidride solforosa

Durante la fermentazione questo lievito produce quantità molto contenute di SO₂.

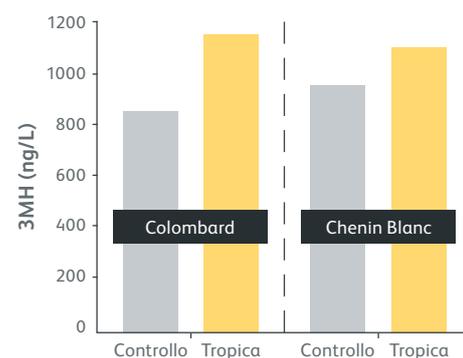
Produzione di acidità volatile

Il lievito Tropica può produrre elevati livelli di acidità volatile con livelli massimi compresi tra 0,5 e 0,8 g/l raggiunti in alcune prove applicative.

Azione Killer

Il lievito Tropica è sensibile alla tossina Killer, pertanto si consiglia di non ridurre il dosaggio di lievito secco durante l'inoculazione e di seguire i protocolli del produttore.

Produzione di tiolo



- Il valore di attività odorosa 3MH è 60 /l.
- I risultati sono ottenuti da due diverse varietà in due diverse aziende vinicole del Sudafrica, durante l'annata 2017, utilizzando come controllo un lievito comunemente usato.

PRODOTTO

Un lievito per vino secco attivo puro che esalta gli aromi di frutta tropicale nei vini bianchi

TIPOLOGIA

Tropica è un *Saccharomyces cerevisiae* var. *kudriavzevii*

ORIGINE

Questo ceppo di lievito è stato originariamente isolato da una fermentazione spontanea in una cantina nella regione di Bredekloof in Sudafrica

Le informazioni presentate si basano sulla nostra ricerca e sui 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