

# PINNACLE™

## Red

informazione sul prodotto



### Applicazioni

**Red** è un fermentatore affidabile e robusto con un'elevatissima tolleranza all'alcol e il potenziale per esaltare il colore senza adsorbire elevati livelli di antocianine nel succo d'uva.

**Red** è particolarmente indicato per la vinificazione varietale in vitigni rossi come Shiraz/Syrah, Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Grenache e Merlot. I risultati ottenuti nelle prove di applicazione sconsigliano l'utilizzo di questo lievito per la produzione di vino bianco.

### Caratteristiche di fermentazione

- **Red** è un buon fermentatore a temperature comprese tra 18 e 30°C (65-85°F) con una breve fase di latenza.
- A temperature inferiori a 17°C (63°F) produce un più moderato tasso di fermentazione.
- La tolleranza all'alcol di questo lievito può raggiungere fino a 15,5-16% (v/v).
- **Red** è un lievito a bassa produzione di schiuma e quindi è adatto per la fermentazione in botte.

### Fabbisogno di azoto

**Red** è considerato un consumatore medio di azoto. Un attivante di fermentazione è fortemente raccomandato per i succhi a basso contenuto nutritivo e/o succhi di uva ad alto potenziale alcolico verso la fine dell'annata.

### Acidità volatile

Nei comuni succhi di uva rossa, questo lievito ha mostrato di non produrre livelli di VA superiori a 0,3 g/l.

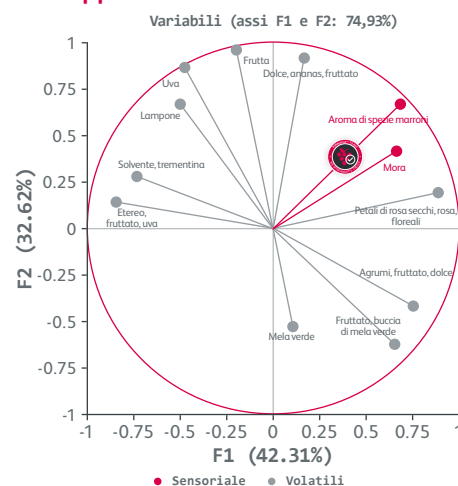
### Flocculazione

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

### Azione Killer

**Red** 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.

### Apporto di aromi



- Le prove effettuate presso l'università UC Davis (USA) nell'annata 2017 con uve Merlot sono state valutate da un gruppo sensoriale di 15 professionisti esperti.
- Le prove sensoriali hanno rivelato che **Red** produce note speziate e di frutta scura comparabili con i dati di chimica sopraindicati.

### PRODOTTO



Un lievito per vino secco attivo puro utilizzato per la vinificazione di vini rossi varietali con colore migliorato

### TIPOLOGIA



*Saccharomyces cerevisiae*

### ORIGINE



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