

PINNACLE



PRODUCTO

Se la utiliza para la elaboración de vinos tintos con una sensación en boca e intensidad de color realzadas



· · ·

Saccharomyces cerevisiae



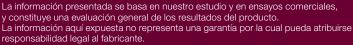
ORIGEN

Esta levadura originalmente fue aislada en Francia y purificada por AB Biotek



Red Select





Necesidades de nitrógeno

Red Select es considerada una

consumidora media a alta de nitrógeno. Si bien el agregado de fosfato diamónico o amoníaco resultará beneficioso al inicio de la fermentación para aumentar la biomasa de levadura, esta levadura

requiere que se le agregue un nutriente más complejo para minimizar los aromas negativos del vino. Se recomienda agregar un nutriente complejo con un

contenido alto de levadura inactiva

la fermentación.

aproximadamente a 1/3 de completarse

adecuado para
SIEMBRA
DIRECTA

ADURA PINNA