



**PRODOTTO**  
Utilizzato per la vinificazione di vini rossi ed esaltare la sensazione di bocca e l'intensità del colore



**TIPOLOGIA**  
*Saccharomyces cerevisiae*



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



# Red Select

## informazione sul prodotto



### Applicazioni

Red Select è un buon fermentatore con la capacità di esaltare il colore e la sensazione gustativa nei vini rossi attraverso l'estrazione di composti fenolici nel succo d'uva. Red Select è la soluzione ideale per la vinificazione varietale in vitigni rossi come Cabernet Sauvignon, Merlot e Shiraz/Syrah. Questo lievito si adatta perfettamente alla produzione di vini rossi pregiati, di qualità superiore e iconici.



### Acidità volatile

Questo lievito ha mostrato di non produrre livelli di VA superiori a 0,4 g/l.

### Produzione di anidride solforosa

Red Select può produrre tra 30-40 mg/l di SO<sub>2</sub> totale al termine della fermentazione.

### Azione Killer

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

### Caratteristiche di fermentazione

- Red Select mostra una breve fase di latenza ed una fermentazione media a temperature di 16-28°C (61-82°F).
- Questo lievito, per funzionare al meglio, richiede un'integrazione nutritiva; è essenziale un nutriente complesso con un elevato contenuto di amminoacidi rilasciati da ingredienti come il lievito inattivo.
- La tolleranza all'alcol di questo lievito può raggiungere fino a 15-16% (v/v).
- Red Select è un lievito a formazione di schiuma da bassa a media.

### Fabbisogno di azoto

Red Select è considerato un consumatore di azoto da medio ad alto. Anche se l'aggiunta di DAP o ammoniaca sarà benefica all'inizio della fermentazione per aumentare la biomassa dei lieviti, questo lievito richiede comunque un più complesso apporto di nutriente al fine di minimizzare gli aromi negativi del vino. Si raccomanda di aggiungere un nutriente complesso ad alto contenuto di lievito inattivo a circa 1/3 dal completamento della fermentazione.

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.

© 2025 AB MAURI / Data: Dicembre 2025 / [www.pinnaclewineingredients.com](http://www.pinnaclewineingredients.com)