

PINNACLE™



PRODOTTO

Un lievito per vino secco attivo puro, affidabile e robusto per tutte le applicazioni



TIPOLOGIA

Robust è stato caratterizzato come un *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*



ORIGINE

Questo lievito è stato originariamente isolato nel nord Italia e purificato da AB Biotek

Robust

informazione sul prodotto



Applicazioni

Robust è particolarmente indicato per le varietà neutre dell'uva quando c'è bisogno di un lievito che ne intensifichi l'aroma e il sapore. Nei vini bianchi si ottengono aromi fruttati (banana, ananas) e note floreali (petali di rosa, violette). Nei vini rossi gli aromi sono più contenuti e in linea con le caratteristiche varietali del vino. È importante notare che **Robust** fermenterà in modo affidabile succhi difficili in condizioni estreme, aumentando pertanto la sicurezza della fermentazione per l'enologo.

Caratteristiche di fermentazione

- Questo lievito ha una breve fase di latenza con una gamma media di temperature tra 9 e 30°C (48-86°F).
- La tolleranza all'alcol è fino a 16% (v/v).
- Con questo lievito vengono prodotte solo piccole quantità di schiuma, consentendo così il riempimento di vasche o barili.

Fabbisogno di azoto

Robust ha requisiti di azoto contenuti e quindi non dovrebbe essere richiesta alcuna aggiunta di nutrienti, a meno che non si utilizzi in un succo notoriamente difficile e/o condizioni di fermentazione estreme.

Produzione di anidride solforosa

Questo lievito produce quantità di SO₂ durante la fermentazione, generalmente non superiori a 25-30 mg/l di SO₂ totale.

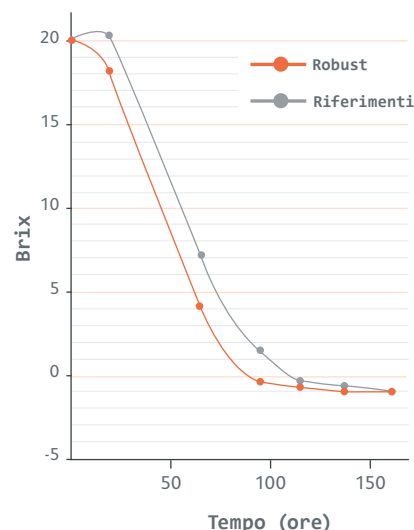
Produzione di acidità volatile

Questo lievito produce quantità contenute di VA non superiori a 0,3 g/l dopo la fermentazione.

Azione Killer

Robust produce la tossina di Killer, quindi domina la fermentazione.

Utilizzo di zucchero



- Nelle prove condotte presso l'università UC Davis (USA) nell'annata 2017 **Robust** si è dimostrato il fermentatore più rapido tra diversi ceppi di controllo in un succo d'uva Merlot standard.