

PINNACLE™



PRODUCTO

Una levadura seca, activa y pura que realza los aromas de frutas tropicales en el vino blanco



TIPO

Tropica pertenece al género *Saccharomyces cerevisiae* var. *kudriavzevii*



ORIGEN

La cepa de esta levadura fue originalmente aislada de una fermentación espontánea que tuvo lugar en una bodega de la región Bredekloof de Sudáfrica.

Tropica

Información del producto



Aplicaciones

Tropica debe usarse para intensificar los aromas a fruta tropical en los vinos blancos. Lleva a la nariz los aromas de guayaba, fruta de la pasión y piña, dejando una nota distintiva de guayaba/lichi en el paladar. Se recomienda usarla en variedades de uva como Sauvignon Blanc, Chenin Blanc y Colombard.

Características de fermentación

- Fermentadora potente a temperaturas que oscilan entre 14 y 18°C (57-68°F).
- Se recomienda enfáticamente emplear un activador de fermentación en el caso de jugos con bajo contenido de nutrientes y/o una fermentación por debajo de 14°C (57°F).
- La tolerancia al alcohol puede ser de hasta 14% v/v sin activador de fermentación, aunque podrían lograrse niveles superiores de alcohol con una mejor nutrición, particularmente hacia el final de la fermentación.
- Con esta levadura se produce algo de espuma, especialmente en condiciones de estrés a bajas temperaturas; no recomendamos fermentar por debajo de 13°C (55°F).

Necesidades de nitrógeno

Los agregados de nitrógeno estándar mediante fosfato diamónico o amoníaco darán lugar a buenas fermentaciones con esta levadura; no obstante, para fermentaciones < 14°C (57°F) y/o jugos con bajo contenido de nutrientes se recomienda un nutriente complejo para asegurar una exitosa fermentación.

Producción de glicerol

Tropica produce niveles bajos a medios de glicerol con 5 a 6 g/L en el vino final.

Producción de dióxido de azufre

Esta levadura produce muy poco SO₂ durante la fermentación.

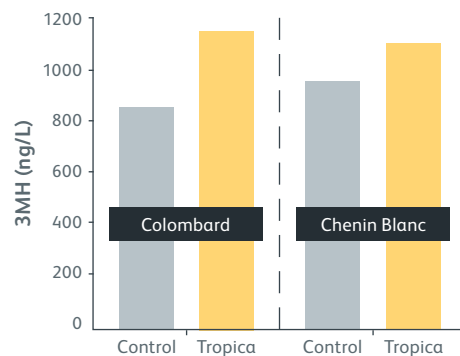
Producción de acidez volátil

La levadura **Tropica** puede producir niveles elevados de acidez volátil, habiéndose alcanzado hasta 0,5-0,8 g/L en algunos ensayos de aplicación.

Actividad killer

Tropica es sensible a la toxina killer, por lo que recomendamos no reducir la dosis de levadura seca durante la inoculación y observar los protocolos del fabricante.

Producción de tiol



- El Valor de Actividad Aromática 3MH es 60 ng/L.
- Los resultados corresponden a dos varietales diferentes de dos bodegas distintas de Sudáfrica, durante la vendimia de 2019, donde se utilizó, como control, una levadura de uso habitual.

La información presentada se basa en nuestro estudio y en ensayos comerciales, y constituye una evaluación general de los resultados del producto. La información aquí expuesta no representa una garantía por la cual pueda atribuirse responsabilidad legal al fabricante.

© 2025 AB MAURI / Fecha: Agosto de 2025 / www.pinnaclewineingredients.com

AB Biotek
PARTNERS IN FERMENTATION™
A business division of AB MAURI