

PINNACLE™



White Select

informazione sul prodotto

Applicazioni

White Select è un fermentatore affidabile con la capacità di esaltare i caratteri varietali della frutta pur producendo aromi fruttati e floreali adatti ai vini bianchi di alta qualità. Le caratteristiche genetiche di questo lievito che facilita l'autolisi negli ultimi stadi della fermentazione producono un palato più complesso. Le varietà più adatte per **White Select** sono Chardonnay, Semillon e Colombard quando si vuole aumentare l'intensità aromatica e la sensazione gustativa del vino.

Caratteristiche di fermentazione

- **White Select** è un fermentatore di media velocità a temperature comprese tra 12 e 24°C (54-75°F) con una fase di latenza più lunga rispetto ad altri lieviti commerciali.
- Durante la fermentazione a temperature inferiori a 14°C (57°F), questo lievito può diventare lento, quindi si consiglia di aggiungere un nutriente complesso per ottenere il risultato desiderato.
- La tolleranza all'alcol di questo lievito è compresa tra 14 e 15% (v/v).
- **White Select** è un lievito relativamente poco schiumogeno e quindi adatto per le fermentazioni in botte.

Fabbisogno di azoto

White Select è considerato un consumatore di azoto da basso a medio. Per i succhi a basso contenuto nutritivo, la fermentazione fredda e/o i succhi di uva ad alto potenziale alcolico verso la fine dell'annata è fortemente raccomandato un attivante di fermentazione ad alto contenuto di lievito inattivo contenente amminoacidi, oligoelementi e steroli.

Acidità volatile

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

Azione Killer

White Select 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.



PRODOTTO

Utilizzato per aumentare la complessità dell'aroma e gli aromi di bocca nei vini bianchi



TIPOLOGIA

Saccharomyces cerevisiae x *Saccharomyces uvarum* ibrido



ORIGINE

Questo lievito fu originariamente isolato in Italia e purificato da AB Biotek