



Cryo

Información del Producto



Aplicaciones

Cryo debería usarse para fermentaciones en frío a 10-13°C (50-55°F) en variedades de uva blanca como Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Semillón y Chardonnay. Se la puede usar en fermentaciones en tanque o barrica pues produce un nivel bajo de espuma durante la fermentación. El resultado es un vino blanco varietal con una mejor expresión de ésteres, ya que los aromas quedan atrapados bajo condiciones de fermentación en frío. Para ésteres menos frutados, recomendamos una fermentación en temperaturas más altas entre 16-18 °C.

Características de fermentación

- La tolerancia al alcohol es de hasta 14.5% v/v.
- Con esta cepa de levadura se producen niveles bajos de espuma, incluso a bajas temperaturas.
- Con esta cepa de levadura se recomienda enfáticamente emplear un activador de fermentación en el caso de jugos con bajo contenido de nutrientes.

Necesidades de nitrógeno

Los agregados de nitrógeno estándar mediante fosfato diamónico o amoníaco darán lugar a buenas fermentaciones con esta levadura; no obstante, en el caso de jugos con bajo contenido de nutrientes se recomienda un nutriente complejo para asegurar una exitosa fermentación.

Producción de glicerol

Cryo 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.

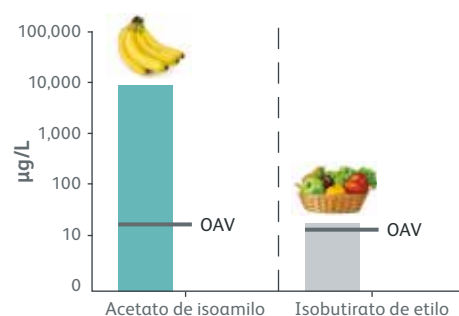
Acidez volátil

Cryo produce niveles bajos de acidez volátil de hasta 0,3 g/L en promedio.

Formación de espuma

Cryo produce escasa o ninguna espuma, por tanto, es apto para fermentaciones en barrica.

Contribución al aroma



- Los ensayos fueron realizadas en la Universidad de California, Davis (EE. UU.) en la vendimia de 2019 utilizando uvas Chardonnay con fermentación a 15 °C.
- OAV (por sus siglas en inglés) = Valor del olor activo

PRODUCTO

Una levadura seca activa pura que es adecuada para la elaboración de vinos blancos a bajas temperaturas

TIPO

Cryo ha sido identificada como *Saccharomyces cerevisiae*

ORIGEN

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