



Fructo

Información del producto

Aplicaciones

Fructo es una excelente levadura para usar junto con jugos de uva de alto contenido de azúcar lo cual resultará en una alta producción potencial de alcohol. Con una tolerancia al alcohol mayor al 19% v/v, Fructo también puede usarse para fermentaciones inactivas y lentas de vinos tanto tintos como blancos cuando hacia el final de la fermentación se elevan las concentraciones de fructosa. Fructo debería usarse con variedades maduras de uvas Zinfandel, Durif, Shiraz/Syrah y otros vinos de alta graduación alcohólica.

Características de fermentación

- Fructo es una fermentadora fuerte a temperaturas de 15-30°C (59-85°F) con una fase corta de latencia.
- Temperaturas más frías por debajo de 15°C (59°F) producen una velocidad de fermentación más moderada.
- Tiene una tolerancia al alcohol de hasta 19% v/v, con la capacidad para inocular en condiciones de alto grado de alcohol para reiniciar la fermentación.
- Esta levadura es una cepa de baja producción de espuma.

Necesidades de nitrógeno

Fructo está considerada como una consumidora baja de nitrógeno. Cuando se use esta levadura en protocolos de fermentación inactiva, se debería recurrir a un activador de fermentación para ayudar con el proceso de catabolismo de la fructosa.

Acidez volátil

Esta levadura ha demostrado no producir niveles de acidez volátil superiores a 0,2 g/L en jugos estándar; no obstante, al aumentar el potencial de alcohol del jugo de uva, podría producir concentraciones de acidez volátil de hasta 0,4 g/L.

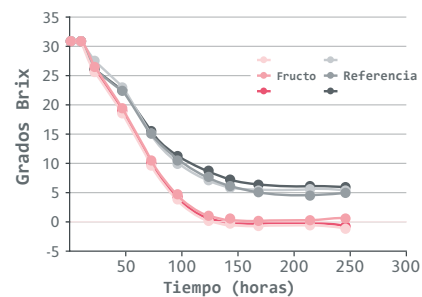
Floculación

Esta levadura sedimenta muy bien permitiendo así un filtrado y procesamiento más fácil.

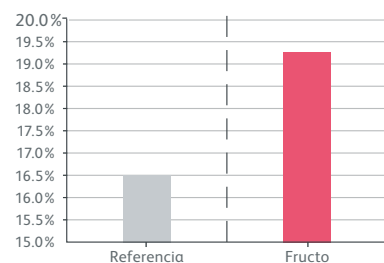
Actividad killer

Fructo produce toxina killer por lo que está clasificada como una levadura killer positiva.

Utilización de azúcar



Tolerancia alcohólica (v/v)



- Los ensayos fueron realizadas en la Universidad de California, Davis (EE. UU.) en la vendimia de 2019 utilizando uvas Zinfandel cosechada al final la vendimia con fermentación a 25 °C.

PRODUCTO



Una levadura seca activa y pura para producir vinos de alta graduación alcohólica y reiniciar la fermentación

TIPO



Esta levadura ha sido identificada como perteneciente al género *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*

ORIGEN



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