

# PINNACLE



## Fruit Red

Información del producto



### Aplicaciones

Fruit Red es una fermentadora media a rápida y se la puede utilizar en todas las variedades de uva tinta cuando se necesite realizar un aporte al perfil aromático del vino. Esta levadura produce aromas intensos a frutos rojos como frambuesa, y también cereza y algunos aromas de frutos oscuros. Se la recomienda usar para vinos amigables para el consumidor, que presentan un perfil frutal, incluyendo vinos rosados.

### Características de fermentación

- Fruit Red tiene una fase corta de latencia con una velocidad rápida de fermentación a temperaturas de 18-29°C (64-84°F).
- Esta levadura tiene una tolerancia alta al alcohol de aproximadamente 15,5% v/v.
- Fruit Red es una levadura de baja a mediana formación de espuma; si bien es ideal para fermentación en tanque, su fermentación en barrica a temperaturas más altas debe ser monitoreada.

### Necesidades de nitrógeno

Fruit Red está considerada una consumidora baja a media de nitrógeno, por lo que para producir biomasa de levadura en los primeros días de fermentación únicamente se requieren los agregados estándar de nitrógeno. No obstante, se recomienda en jugos de bajo contenido de nutrientes incorporar un nutriente complejo una vez completada 1/3 de la fermentación para asegurar una buena fermentación.

### Acidez volátil

En ensayos de aplicación, esta levadura ha demostrado no producir niveles de acidez volátil superiores a los 0,3 g/L.

### Producción de dióxido de azufre

Fruit Red produce niveles bajos de SO<sub>2</sub> total que deberían ser <20 mg/L al final de la fermentación.

### Actividad killer

Fruit Red es capaz de producir toxina killer y en consecuencia domina la fermentación.

#### PRODUCTO



Se la usa en la producción de vinos tintos y rosados para intensificar los aromas frutales.

#### TIPO



*Saccharomyces cerevisiae*

#### ORIGEN



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

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.

© 2020 AB MAURI / Fecha: 16 de abril de 2020 / [www.pinnaclewineingredients.com](http://www.pinnaclewineingredients.com)

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