

PINNACLE



PRODUCTO

Una levadura seca, activa y pura que se usa para elaborar vinos tintos varietales con realce de color



TIPO

Saccharomyces cerevisiae



ORIGEN

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

Red

Información del producto



Aplicaciones

Red es una cepa fermentadora robusta y confiable con una tolerancia muy alta al alcohol y tiene el potencial de realzar el color al no adsorber los altos niveles de antocianinas presentes en el jugo de uva. Red es más adecuada para la elaboración de vinos con variedades de uva tinta como Shiraz/ Syrah, Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Grenache y Merlot. No recomendamos esta levadura para la elaboración de vinos blancos debido a los resultados obtenidos de los ensayos de aplicación.

Características de fermentación

- Red es una cepa fermentadora fuerte a temperaturas de 18-30°C (65-85°F) con una fase corta de latencia.
- Temperaturas más frías por debajo de 17°C (63°F) producen una velocidad de fermentación más moderada.
- La tolerancia al alcohol de esta levadura puede ser de hasta 15.5-16% v/v.
- Red es una cepa de baja formación de espuma, por lo que se la puede usar para fermentación en barricas.

Necesidades de nitrógeno

Red es considerada una consumidora media de nitrógeno. En el caso de jugos con nutrientes bajos y/o jugos de uva con alto potencial de alcohol se recomienda enfáticamente un activador de fermentación.

Acidez volátil

En jugos de uva tinta estándar, esta levadura ha demostrado no producir niveles de acidez volátil superiores a los 0,3 g/L.

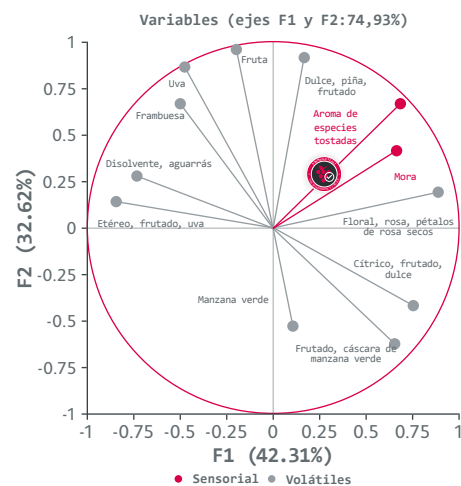
Floculación

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

Actividad killer

Red 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.

Contribución al aroma



- Los ensayos fueron realizados en la Universidad de California, Davis (EE. UU.) en la vendimia de 2019 con uvas Merlot, fueron evaluadas por un panel sensorial de 15 expertos calificados.
- El umbral sensorial reveló que Red aporta notas de frutas negras y especiadas, algo que está correlacionado con la composición química que se indica anteriormente.

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

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