



Robust

Información del producto



Aplicaciones

Robust debe usarse para variedades neutras de uva cuando se necesita que la levadura aumente la producción de aroma y sabor. En los vinos blancos produce aromas frutales (banana, piña) y también notas florales (pétalos de rosa, violetas). En los vinos tintos los aromas son más atenuados y coinciden con las características varietales del vino. De mayor importancia aún, Robust fermenta jugos difíciles en condiciones extremas, lo que significa garantía de fermentación para el vinicultor.

Características de fermentación

- Esta levadura tiene una fase corta de latencia con un rango amplio de temperatura de 9-30°C (48-86°F).
- La tolerancia al alcohol es de hasta 16% v/v.
- Con esta levadura se producen cantidades pequeñas de espuma, lo que permite llenar a tope los tanques o barricas.

Necesidades de nitrógeno

Robust tiene bajas necesidades de nitrógeno y por lo tanto no debería necesitarse agregar nutrientes, a menos que se esté usando un jugo difícil conocido y/o haya condiciones extremas de fermentación.

Producción de dióxido de azufre

Esta levadura produce algo de SO₂ durante la fermentación, por lo general no más de 25-30 mg/L totales de SO₂.

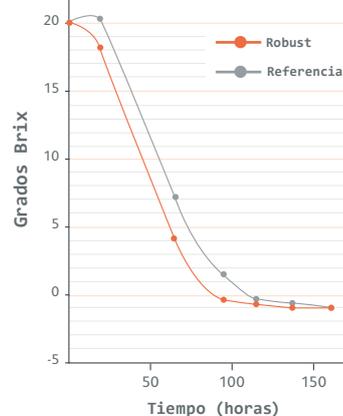
Producción de acidez volátil

Esta levadura produce poca acidez volátil, no más de 0,3 g/L después de la fermentación.

Actividad killer

Robust produce toxina killer, por lo que domina la fermentación.

Utilización de azúcar



- Los ensayos realizados en la Universidad de California, Davis (EE. UU.) en la vendimia de 2019 demuestran que Robust fue el fermento más rápido frente a varias cepas de control en un mosto de Merlot estándar.

PRODUCTO



Una levadura seca, activa y pura que es robusta y confiable para todas las aplicaciones.

TIPO



Robust ha sido caracterizada como perteneciente al género *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*

ORIGEN



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