



Tropica

Información del producto



Aplicaciones

Tropica debe usarse para intensificar los aromas a fruta tropical en los vinos blancos. Lleva a la nariz los aromas de guayaba, fruta de la pasión y piña, dejando una nota distintiva de guayaba/lichi en el paladar. Se recomienda usarla en variedades de uva como Sauvignon Blanc, Chenin Blanc y Colombar.

Características de fermentación

- Fermentadora potente a temperaturas que oscilan entre 14 y 18°C (57-68°F).
- Se recomienda enfáticamente emplear un activador de fermentación en el caso de jugos con bajo contenido de nutrientes y/o una fermentación por debajo de 14°C (57°F).
- La tolerancia al alcohol puede ser de hasta 14% v/v sin activador de fermentación, aunque podrían lograrse niveles superiores de alcohol con una mejor nutrición, particularmente hacia el final de la fermentación.
- Con esta levadura se produce algo de espuma, especialmente en condiciones de estrés a bajas temperaturas; no recomendamos fermentar por debajo de 13°C (55°F).

Necesidades de nitrógeno

Los agregados de nitrógeno estándar mediante fosfato diamónico o amoníaco darán lugar a buenas fermentaciones con esta levadura; no obstante, para fermentaciones < 14°C (57°F) y/o jugos con bajo contenido de nutrientes se recomienda un nutriente complejo para asegurar una exitosa fermentación.

Producción de glicerol

Tropica 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.

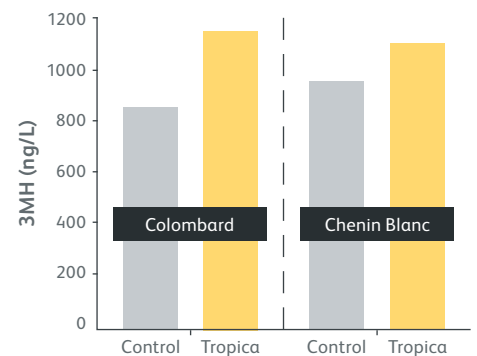
Producción de acidez volátil

La levadura Tropica puede producir niveles elevados de acidez volátil, habiéndose alcanzado hasta 0,5-0,8 g/L en algunos ensayos de aplicación.

Actividad killer

Tropica 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.

Producción de tiol



- El Valor de Actividad Aromática 3MH es 60 ng/L.
- Los resultados corresponden a dos variedades diferentes de dos bodegas distintas de Sudáfrica, durante la vendimia de 2019, donde se utilizó, como control, una levadura de uso habitual.

PRODUCTO



Una levadura seca, activa y pura que realiza los aromas de frutas tropicales en el vino blanco

TIPO



Tropica pertenece al género *Saccharomyces cerevisiae* var. *kudriavzevii*

ORIGEN



La cepa de esta levadura fue originalmente aislada de una fermentación espontánea que tuvo lugar en una bodega de la región Breedekloof de Sudáfrica.