



PINNACLE™



Complex

informação de produto



Aplicações

A levedura Complex é um fermentador lento a médio e pode ser utilizada em todas as variedades de uvas tintas quando é necessária uma contribuição para o perfil aromático do vinho. Esta levedura produz uma boa mistura de aromas frutados e de especiarias, respeitando simultaneamente o caráter varietal da fruta. A levedura Complex é mais adequada para a variedade de uva Pinot Noir quando se pretende um equilíbrio dos aromas.

Características de fermentação

- A levedura Complex possui uma fase média de latência com uma velocidade lenta a média de fermentação a temperaturas entre 20-29 °C (68-84 °F).
- A tolerância ao álcool desta levedura situa-se nos cerca de 14,5% v/v.
- A levedura Complex é uma levedura com baixa formação de espuma, pelo que é recomendada para fermentação em barril.

Requisitos de azoto

A levedura Complex é considerada um consumidor médio de azoto, pelo que necessita de azoto adicional após a adição inicial no início da fermentação para a formação de biomassa de levedura (consoante o YAN inicial do sumo). Recomenda-se em sumos com baixo teor de nutrientes ou sumos altamente clarificados a adição de um nutriente complexo quando 1/3 da fermentação estiver completa para assegurar uma fermentação robusta.



Acidez volátil

Esta levedura demonstrou não produzir níveis de VA acima de 0,3 g/l nos ensaios de aplicação.

Produção de dióxido de enxofre

A levedura Complex é um produtor de SO₂ total baixo e deve ser <20 mg/l no final da fermentação.

Atividade killer

A levedura Complex não consegue produzir a toxina Killer, sendo até suscetível à mesma, o que a torna sensível à Killer. Recomendamos que não se reduza a dosagem de levedura seca durante a inoculação e o seguimento dos protocolos do fabricante para assegurar uma fermentação de sucesso.

PRODUTO



Usada para a produção de vinho tinto, para aumentar os aromas frutado e de especiarias

TIPO




Saccharomyces cerevisiae

ORIGENS



Esta levedura foi originalmente isolada na Alemanha e purificada pela AB Biotek



A informação apresentada baseia-se na nossa pesquisa e testes comerciais, permitindo a avaliação geral do desempenho do produto. A informação facultada no presente documento não constitui qualquer garantia pela qual o fabricante possa ser responsabilizado judicialmente.

© 2023 AB MAURI / Data: março de 2023 / www.pinnaclewineingredients.com

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