



Fructo

informação de produto



Aplicações

A Fructo é uma excelente levedura para utilizar em conjunto com sumos de uva com alto teor de açúcares, conduzindo a um elevado potencial alcoólico. Com uma tolerância ao álcool extremamente elevada de >19% v/v, a Fructo também pode ser utilizada para fermentações interrompidas ou lentas de vinho tinto e branco quando as concentrações de frutose são elevadas no final da fermentação. A Fructo deve ser utilizada em Zinfandel, Durif, Shiraz/ Syrah maduras e noutros vinhos com alto teor alcoólico.

Características de fermentação

- A levedura Fructo é um forte fermentador a temperaturas de 15-30 °C (59-85 °F) com uma curta fase de latência.
- Temperaturas mais baixas, abaixo de 15 °C (59 °F) resultam numa velocidade de fermentação mais moderada.
- Possui uma elevada tolerância ao álcool de até >19% v/v, com a capacidade de inocular em condições de elevado teor de álcool para reiniciar a fermentação.
- Esta levedura é de uma estirpe com baixa formação de espuma.

Requisitos de azoto

A levedura Fructo é considerada um consumidor baixo de azoto. Ao utilizar esta levedura em protocolos de fermentação interrompidos, deve ser utilizado um auxiliar de fermentação para ajudar no catabolismo da frutose.

Acidez volátil

Esta levedura demonstrou não produzir níveis de VA acima de 0,2 g/l em sumos padrão, contudo à medida que o potencial alcoólico do sumo de uva aumenta, poderá produzir concentrações de VA de até 0,4 g/l.

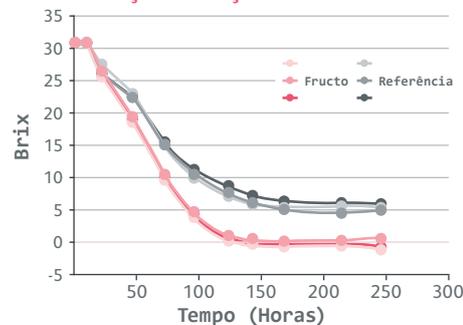
Floculação

Esta levedura promove uma boa estabilização, facilitando a filtração e o posterior processamento.

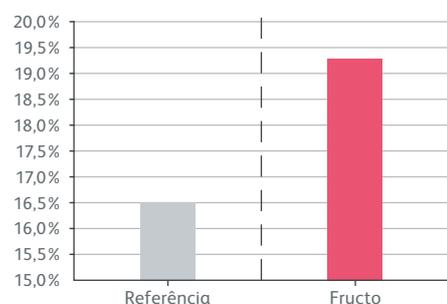
Atividade killer

A Fructo produz toxina Killer, pelo que é classificada como uma levedura positiva para Killer.

Utilização de Açúcar



Tolerância ao álcool (v/v)



- Os ensaios foram conduzidos na UC Davis (EUA) no vintage de 2017 utilizando uvas Zinfandel de colheita tardia com fermentação a 25 °C.

PRODUTO

Levedura de vinho seca ativa pura para produção de vinho de alto teor alcoólico e para reinício de fermentação



TIPO

Esta levedura foi identificada como *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*



ORIGENS

Esta levedura foi originalmente isolada em Espanha e purificada pela AB Biotek

