

PINNACLETM



PRODUTO

Utilizado no fabrico de vinho tinto para adicionar estrutura a vinhos de elevado potencial alcoólico



TIPO

Saccharomyces cerevisiae



ORIGENS

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

Fructo Select

informação de produto



Aplicações

A Fructo Select é um forte fermentador com elevada capacidade de adicionar estrutura a vinhos de elevado potencial alcoólico, entre 16-18% (v/v). A Fructo Select é recomendada no fabrico varietal de variedades de vinho tinto, como Zinfandel e Shiraz/Syrah. Esta levedura é recomendada para a produção de vinhos tintos de elevado teor alcoólico em que se pretenda minimizar a acidez volátil e armazenar o vinho por um longo período de tempo.

Características de fermentação

- A Fructo Select possui uma curta fase de latência com uma rápida velocidade de fermentação a temperaturas entre 16-32 °C (61-90 °F).
- A tolerância ao álcool desta levedura é muito alta e uma das raras estirpes de levedura de vinho que consegue alcançar 18% v/v.
- Em sumos com alto teor de açúcares com potencial alcoólico >16% v/v, recomendamos a adição de um nutriente complexo para assegurar que a levedura de fermentação ativa não possui suplementos nutricionais suficientes para completar a fermentação.
- A Fructo Select é uma levedura com baixa formação de espuma.

Requisitos de azoto

A Fructo Select é considerada um consumidor baixo a médio de azoto, pelo que apenas são necessárias as adições padrão de azoto para formação de biomassa de levedura nos primeiros dias de fermentação. Contudo, é recomendável, em vinhos de elevado potencial alcoólico >16% v/v, adicionar um suplemento nutricional que assegure que a fermentação é concluída sem ser interrompida ou atrasada.

Acidez volátil

Esta levedura demonstrou que não produz níveis de VA acima de 0,3 g/l nos ensaios de aplicação, mesmo em sumos de uva com um teor de açúcares muito elevado.

Produção de dióxido de enxofre

A Fructo Select consegue produzir entre 20-30 mg/l total de SO₂ no final da fermentação.

Atividade killer

A Fructo Select permite produzir a toxina Killer, dominando assim a fermentação.

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