



PINNACLE™



Fruit Red

informação de produto



Aplicações

A levedura Fruit Red 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 aromas intensos de frutos vermelhos, como a framboesa e a framboesa silvestre, assim como cereja e aromas de alguns frutos escuros também. É mais apropriada para vinhos de consumo popular com espetro frutado, incluindo vinhos tipo rosé.

Características de fermentação

- A levedura Fruit Red possui uma reduzida fase de latência com uma grande velocidade de fermentação a temperaturas entre 18-29 °C (64-84 °F).
- A tolerância ao álcool desta levedura é elevada, situando-se nos cerca de 15,5% v/v.
- A Fruit Red é uma levedura com baixa a média formação de espuma; embora seja ideal para a fermentação em tanques, pode ser monitorizada na fermentação em barris a temperaturas mais altas.

Requisitos de azoto

A levedura Fruit Red 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, recomenda-se em sumos com baixo teor de nutrientes 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 Fruit Red é um produtor de SO₂ total baixo e deve ser <20 mg/l no final da fermentação.

Atividade killer

A levedura Fruit Red permite produzir a toxina Killer, dominando assim a fermentação.

PRODUTO



Utilizada para a produção de vinhos tintos e rosé para aumentar os aromas frutados

TIPO



Saccharomyces cerevisiae

ORIGENS



Esta levedura foi originalmente isolada em Itália 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