

PRODUTO

Levedura de vinho seca ativa pura, utilizada no fabrico de vinho tinto varietal com intensificação de cor



TIPO

Saccharomyces cerevisiae



ORIGENS

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



Red

informação de produto



Aplicações

A levedura Red é um fermentador fiável e robusto com uma tolerância ao álcool muito elevada e o potencial de intensificação de cor, não absorvendo altos níveis de antocianinas do sumo de uva. A levedura Red destina-se sobretudo ao fabrico de vinho varietal com castas de uvas tintas, como Shiraz/Syrah, Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Grenache e Merlot. Não se recomenda esta levedura para o fabrico de vinho branco, no seguimento dos resultados obtidos nos ensaios de aplicação.

Características de fermentação

- A levedura Red é um forte fermentador a temperaturas de 18-30 °C (65-85 °F) com uma curta fase de latência.
- Temperaturas mais baixas, abaixo de 17 °C (63 °F) resultam numa velocidade de fermentação mais moderada.
- A tolerância ao álcool desta levedura pode chegar aos 15,5-16% v/v.
- A levedura Red é uma levedura com baixa formação de espuma, sendo por isso recomendada para fermentação em barril.

Requisitos de azoto

A levedura Red é considerada um consumidor médio de azoto. Um auxiliar de fermentação é fortemente recomendado para sumos com baixo teor de nutrientes e/ou sumos de uvas com elevado potencial alcoólico no final do vintage.

Acidez volátil

Em sumos de uvas tintas comuns, esta levedura demonstrou que não produz níveis de VA acima de 0,3 g/l.

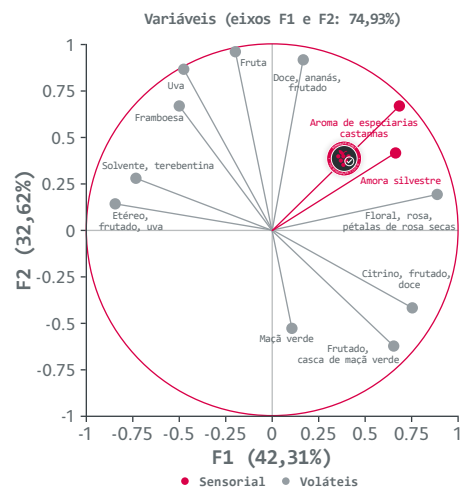
Floculação

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

Atividade killer

A levedura Red é sensível à toxina killer, pelo que é recomendável que não se reduza a dosagem de levedura seca durante a inoculação e que se sigam os protocolos do fabricante.

Contributo para o aroma



- Ensaios em UC Davis (EUA) no vintage de 2017 com uvas Merlot avaliados por um painel sensorial de 15 especialistas treinados.
- O ensaio sensorial revelou que a levedura Red contribui com notas de especiarias e frutos escuros, correlacionando-se com os dados químicos expostos anteriormente.