



Robust

informação de produto



Aplicações

A levedura Robust deve ser utilizada para variedades de uva neutras quando houver necessidade de a levedura aumentar a produção de sabor e aroma. Em vinhos brancos, produz aromas frutados (banana, ananás), além de notas florais (pétalas de rosa, violetas). Em vinhos tintos, os aromas são mais atenuados e em linha com as características varietais do vinho. O mais importante é que a levedura Robust fermenta de forma fiável sumos difíceis em condições extremas, aumentando a segurança da fermentação para o produtor de vinhos.

Características de fermentação

- Esta levedura possui uma curta fase de latência com limites de temperatura alargados entre 9-30 °C (48-86 °F).
- Tolerância ao álcool de até 16% v/v.
- Apenas pequenas quantidades de espuma são produzidas com esta levedura, permitindo encher os tanques ou barris.

Requisitos de azoto

A levedura Robust possui uma elevada exigência de azoto pelo que não deve ser necessária qualquer adição de nutrientes, a menos que se utilize um sumo reconhecidamente difícil e/ou em condições extremas de fermentação.

Produção de dióxido de enxofre

É produzido algum SO₂ por esta levedura durante a fermentação, geralmente sem exceder os 25-30 mg/l total SO₂.

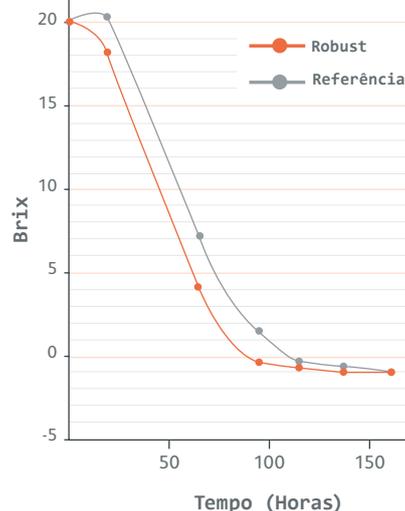
Produção de acidez volátil

Esta levedura é um baixo produtor de VA, não excedendo os 0,3 g/l após fermentação.

Atividade killer

A levedura Robust produz a toxina Killer, pelo que domina a fermentação.

Utilização de Açúcar



- Os ensaios da UC Davis (EUA) no vintage de 2017 mostram que a levedura Robust foi o fermentador mais rápido entre várias estirpes de controlo em sumo de fruta Merlot padrão.

PRODUTO

Levedura de vinho seca ativa pura, fiável e robusta para todas as aplicações

TIPO

A levedura Robust foi caracterizada como *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*

ORIGENS

Esta levedura foi originalmente isolada no norte de Itália e purificada pela AB Biotek