

PINNACLE™

PRODUTO

Levedura de vinho seca ativa pura que melhora os aromas frutados tropicais do vinho branco

TIPO

A *Tropica* é uma *Saccharomyces cerevisiae* var. *kudriavzevii*

ORIGENS

Esta estirpe de levedura foi originalmente isolada a partir de uma fermentação espontânea numa adega vinícola na região de Bredekloof na África do Sul

Tropica

informação de produto



Aplicações

A Tropica deve ser usada para melhorar os aromas frutados tropicais em vinho branco. Liberta aromas de goiaba, maracujá e ananás no nariz, com um caráter distintivo de goiaba/líchia no palato. É recomendado o seu uso em variedades de uvas como Sauvignon Blanc, Chenin Blanc e Colombard.

Características de fermentação

- Forte fermentador a temperaturas entre 14-18 °C (57-68 °F).
- É altamente recomendado um auxiliar de fermentação para sumos com baixo teor de nutrientes e/ou fermentação abaixo de 14 °C (57 °F).
- A tolerância ao álcool pode chegar aos 14% v/v sem auxiliar de fermentação, embora um teor de álcool mais elevado possa ser obtido com nutrição melhorada, particularmente nas fases finais de fermentação.
- Esta levedura produz alguma espuma, especialmente em condições de maior tensão a baixa temperatura; não se recomenda a fermentação abaixo dos 13 °C (55 °F).

Requisitos de azoto

A normal adição de azoto por DAP ou amoníaco resulta em fermentações bem-sucedidas com esta levedura; contudo, recomenda-se um nutriente complexo para a fermentação a frio <14 °C (57 °F) e/ou sumos com baixo teor de nutrientes para assegurar uma fermentação bem-sucedida.

Produção de glicerina

A Tropica produz glicerina num nível baixo a médio, 5 a 6 g/l no vinho final.

Produção de dióxido de enxofre

A produção de SO₂ é muito baixa com esta levedura durante a fermentação.

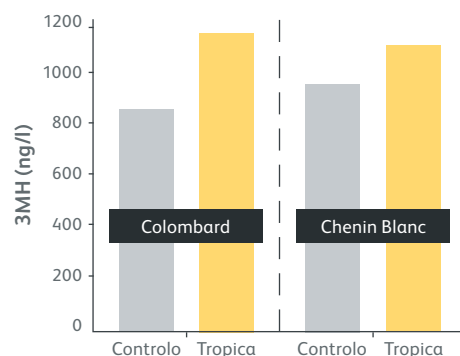
Produção de acidez volátil

A levedura Tropica pode produzir elevados níveis de acidez volátil, até um máximo de 0,5-0,8 g/l nalguns ensaios de aplicação.

Atividade killer

A levedura Tropica 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.

Produção de tiol



- O Valor de Atividade do Odor 3 MH é de 60 /l.
- Os resultados derivam de duas variedades diferentes em duas adegas vinícolas diferentes na África do Sul, no vintage de 2017, utilizando uma levedura vulgarmente utilizada como controlo.

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