

PINNACLE™



White Select

informação de produto



Aplicações

A levedura White Select é um fermentador fiável com capacidade para melhorar os caracteres varietais da fruta, produzindo na mesma aromas frutados e florais adequados a vinhos brancos de alta qualidade.

Produz-se um palato mais complexo em resultado das características genéticas desta levedura, o que promove a autólise nas fases finais da fermentação. As variedades mais apropriadas para a White Select são Chardonnay, Semillon e Colombard, quando existe o desejo de aumentar a intensidade aromática e o paladar do vinho.

Características de fermentação

- A levedura White Select é um fermentador de média velocidade a temperaturas de 12-24 °C (54-75 °F) com uma maior fase de latência do que outras leveduras comerciais.
- Se a fermentação ocorrer abaixo dos 14 °C (57 °F), esta levedura pode tornar-se lenta, pelo que recomendamos a adição de um nutriente complexo para se obter o resultado pretendido.
- A tolerância ao álcool desta levedura situa-se entre os 14-15% v/v.
- A levedura White Select é uma levedura com formação de espuma relativamente baixa, sendo por isso recomendada para fermentação em barril.

Requisitos de azoto

A levedura White Select é considerada um consumidor baixo a médio de azoto. Um auxiliar de fermentação com elevado teor de levedura inativa contendo aminoácidos, oligoelementos e esteróis é altamente recomendado para sumos com baixo teor de nutrientes, fermentação a frio e/ou sumos de uva de elevado potencial alcoólico no final do vintage.

Acidez volátil

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

Atividade killer

A levedura White Select 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.

PRODUTO



Usado para aumentar a complexidade do aroma e o paladar em vinhos brancos

TIPO



Saccharomyces cerevisiae x
Saccharomyces uvarum hybrid

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