

# PINNACLE™



## 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



# 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.

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](http://www.pinnaclewineingredients.com)

 **AB Biotek**  
PARTNERS IN FERMENTATION™  
A business division of AB MAURI