



PINNACLE



PRODUTO

Utilizada na produção de vinho tinto com intensificação de paladar e cor



TIPO

Saccharomyces cerevisiae



ORIGENS

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



Red Select

informação sobre o produto



Aplicações

A levedura Red Select é um bom fermentador que possui a capacidade de intensificar a cor e o paladar no vinho tinto através da extração dos componentes fenólicos do sumo de fruta. A levedura Red Select é recomendada no fabrico varietal de variedades de vinho tinto, como Cabernet Sauvignon, Merlot e Shiraz/Syrah. Esta levedura é mais adequada à produção de vinhos tintos premium, super-premium e icónicos.



Características de fermentação

- A Red Select possui uma curta fase de latência com uma velocidade de fermentação média a temperaturas entre 16-32 °C (61-90 °F).
- Esta levedura requer uma suplementação nutricional para um desempenho ideal; é essencial um nutriente complexo com elevado teor de aminoácidos libertado de ingredientes como levedura inativa.
- A tolerância ao álcool desta levedura pode chegar aos 15-16% v/v.
- A Red Select é uma levedura com formação de espuma baixa a média.

Requisitos de azoto

A levedura Red Select é considerada um consumidor médio a alto de azoto. Embora a adição de DAP ou amoníaco seja benéfica no início da fermentação para aumentar a biomassa da levedura, esta requer uma adição de nutrientes mais complexa de modo a minimizar os aromas negativos do vinho. Recomenda-se a adição de um nutriente complexo com elevado teor de levedura inativa a cerca de 1/3 do processo de fermentação.

Acidez volátil

Esta levedura demonstrou não produzir níveis de VA acima de 0,4 g/l.

Produção de dióxido de enxofre

A Red Select consegue produzir entre 30-40 mg/l total de SO₂ no final da fermentação.

Atividade killer

A Red Select permite produzir a toxina Killer, dominando assim a fermentação.

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.

© 2022 AB MAURI / Data: dezembro 2022 / www.pinnaclewineingredients.com