

PINNACLE



PRODUKT

Verwendet für Schaumweine entweder mit der méthode champenoise oder Charmat-Methode.



TYP

Saccharomyces cerevisiae



HERKUNFT

Diese Hefe wurde ursprünglich in Italien isoliert und von AB Biotek aufgereinigt.

Bubbly

Produktinformation



Anwendungen

Aufgrund seiner inhärenten Stresstoleranz ist Bubbly die ideale Hefe für die Herstellung von Schaumweinarten, die entweder mit der méthode champenoise oder der Charmat-Methode produziert werden. Mit ihrer insgesamt sehr niedrigen SO₂ Produktion kann Bubbly als primärer oder sekundärer Fermentierer eingesetzt werden und schafft subtile und positiv fruchtige Aromen für erstklassige Schaumweine.

Dosage:

10 – 20 gr/hl.

Gärungseigenschaften

- Bubbly hat eine kurze Lag-Phase und ist ein zuverlässiger und robuster Fermentierer bei Temperaturen zwischen 8-32°C.
- Dieser Hefestamm hat eine sehr hohe Alkoholtoleranz von 15,5-16,0 % v/v.
- Bubbly ist ein gering schäumender Stamm, der am Ende der Fermentation gut ausflockt.

Stickstoffbedarf

Bubbly ist ein relativ niedriger Stickstoffverbraucher, sogar bei früh geernteten Trauben für Grundweine der Schaumweinproduktion.

Flüchtige Säure

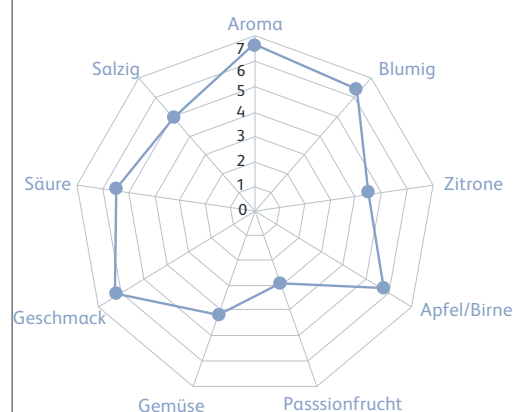
In Anwendungsversuchen hat diese Hefe gezeigt, dass sie bei Grundweinen keine flüchtigen Säuregrade von mehr als 0,2 g/l produziert. In sekundären Fermentationen übertrifft das Endergebnis generell nicht 0,3 g/l, trotz der dabei herrschenden Stressbedingungen.

Schwefeldioxidproduktion

Bubbly ist ein geringer bis mittelmäßiger Gesamt-SO₂-Produzent. Der Schwefeldioxidgehalt sollte am Ende der Fermentation <25 mg/l betragen.

Killer-Aktivität

Wie bei diesem robusten Stamm erwartet, ist Bubbly in der Lage, Killer-Toxine zu produzieren.



Während des Jahrgangs 2016 wurden vom Zentrum für Forschung in Weinbau und Önologie der Universität Padua Versuche durchgeführt. Der Grundwein für DOCG-Prosecco wurde bei 18°C vergoren und dann mittels der Charmat-Methode über 5 bar bei 16°C sekundär fermentiert.

Die dargestellten Informationen basieren auf unseren Untersuchungen und kommerziellen Tests und bieten einen generellen Überblick über die Produkt-Wirksamkeit. Nichts, was hier enthalten ist, ist repräsentativ für eine Garantie oder Gewährleistung, für die der Hersteller rechtlich zur Verantwortung gezogen werden kann.

© 2022 AB MAURI / Datum: 31. Januar 2022 / www.pinnaclewineingredients.com

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