

PINNACLE



Complex

Produktinformation



Anwendungen

Complex ist ein langsamer bis mittelmäßig schneller Fermentierer und kann in allen roten Traubensorten verwendet werden, wenn eine Betonung des Aromaprofils des Weins erforderlich ist. Diese Hefe produziert eine gute Mischung aus fruchtigen und würzigen Aromen und bewahrt gleichzeitig den sortentypischen Charakter der Rebe. Complex ist am besten für Pinot Noir Rebsorten geeignet, wenn eine gute Balance der Aromen gewünscht wird.

Dosage:

10 – 20 gr/hl.

Gärungseigenschaften

- Complex hat eine mittellange Lag-Phase mit einer geringen bis mittelmäßigen Fermentationsgeschwindigkeit bei Temperaturen von 20-29°C.
- Die Alkoholtoleranz dieser Hefe beträgt etwa 14,5 % v/v.
- Complex ist eine gering schäumende Hefe und kann daher für die Fermentation im Fass verwendet werden.

Stickstoffbedarf

Complex gilt als mittelstarker Stickstoffverbraucher und benötigt daher zusätzlichen Stickstoff nach der ersten Zugabe an Anfang des Fermentationsprozesses, um die Hefebiomasse aufzubauen (abhängig vom anfänglichen YAN des Mostes). Es wird empfohlen, bei nährstoffarmen oder stark geklärten Mosten einen komplexen Nährstoff hinzuzugeben, wenn 1/3 der Gärung abgeschlossen ist. Dadurch wird eine robuste Fermentation sichergestellt.

Flüchtige Säure

Diese Hefe hat in Anwendungsversuchen gezeigt, dass sie keine flüchtigen Säuregehalte über 0,3 g/l produziert.

Schwefeldioxidproduktion

Complex produziert geringe Gesamt-SO₂-. >Der Schwefeldioxidgehalt sollte am Ende der Gärung <20 mg/l betragen.

Killer-Aktivität

Complex ist nicht in der Lage Killer-Toxin zu produzieren und ist in der Tat dafür anfällig. Wir empfehlen, die Trockenhefedosierung während der Inokulation nicht zu reduzieren, um eine erfolgreiche Fermentation zu garantieren.

PRODUKT

Verwendung in der Rotweinherstellung für eine Optimierung von fruchtigen und würzigen Aromen.



TYP

Saccharomyces cerevisiae



HERKUNFT

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



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