Cryo

Produktinformation

PINNACLE HEFE
DIE ERSTE WAHL FÜR WEINHERSTELLER

Anwendungen

Cryo sollte für kalte Fermentationen von 10-13°C (50-55°F) bei weißen Rebensorten wie Riesling, Sauvignon Blanc, Kerner, Müller-Thurgau und Chardonnay verwendet werden. Sie kann bei Tank- oder Fassgärungen eingesetzt werden, da sie während des Fermentationsprozesses nur geringe Mengen an Schaum produziert. Das Ergebnis ist ein Weißwein mit optimiertem Esterausdruck, da die Aromen bei den kühlen Fermentationsbedingungen besser gebunden werden. Für weniger fruchtige Ester empfehlen wir eine wärmere Fermentation bei 16-18°C.

Dosage:

10 – 20 gr/hl.

Gärungseigenschaften

- Alkoholtoleranz bis zu 14,5% v/v.
- Von diesem Hefestamm werden nur geringe Mengen an Schaum produziert, auch bei niedrigen Temperaturen.
- Ein Gärzusatz wird bei dieser Hefe sehr empfohlen im Fall von nährstoffarmen Mosten.

Stickstoffbedarf

Standardmäßige Stickstoffzugabe über DAP oder Ammoniak bewirkt bei dieser Hefe eine erfolgreiche Fermentation; ein komplexerer Nährstoff wird jedoch empfohlen, damit auch nährstoffärmere Moste, vollständig durchgären.

Glyzerinproduktion

Cryo ist ein gering bis mittelstarker Glyzerinproduzent mit 5 bis 6 g/l im fertigen Wein.

Schwefeldioxidproduktion

Diese Hefe produziert sehr geringe Mengen an SO_2 während der Fermentation.

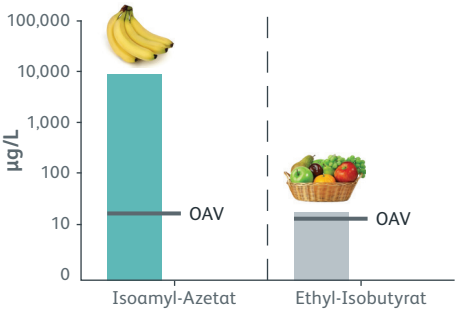
Flüchtige Säure

Cryo produziert einen geringen Gehalt an flüchtiger Säure von bis zu 0,3 g/l im Durchschnitt.

Schaum

Cryo produziert wenig oder keinen Schaum und ist deshalb auch für die Fassgärung geeignet.

Aromabeitrag



- Während des Jahrgangs 2017 wurden von der UC Davis (USA) Versuche durchgeführt mit ChardonnayTrauben bei einer Fermentation bei 15°C.
- OAV = Aromawert.

PRODUKT

Eine reine aktive Trockenhefe, die am besten für die Bereitung von Weißwein bei kühleren Temperaturen geeignet ist.

TYP

Cryo wurde als *Saccharomyces cerevisiae* identifiziert.

HERKUNFT

Diese Hefe wurde ursprünglich in Frankreich 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