

# PINNACLE



## Fructo Select

### Produktinformation



#### Anwendungen

Fructo Select ist ein starker Fermentierer mit einer hohen Kapazität, Struktur zu Weinen mit einem hohen Alkoholpotential im Bereich von 16-18 % (v/v) hinzuzufügen. Fructo Select ist am besten für Weine aus roten Rebsorten wie Zinfandel und Shiraz/ Syrah geeignet, wenn der Wunsch besteht, die flüchtige Säure zu minimieren und den Wein für lange Zeit zu lagern.

#### Dosage:

10 – 20 gr/hl.

#### Gärungseigenschaften

- Fructo Select eine kurze Lag-Phase mit einer schnellen Fermentationsgeschwindigkeit bei Temperaturen von 16-32°C.
- Die Alkoholtoleranz diese Hefe ist sehr hoch. Fructo Select ist einer der seltenen Hefestämme, der bis zu 18% v/v erreichen kann.
- In sehr zuckerreichen Mosten mit >16 % v/v Alkoholpotential empfehlen wir den Zusatz eines komplexen Nährstoffs, um sicherzustellen, dass die aktiv gärende Hefe genug Nahrungsergänzungstoffe zur Durchführung der Fermentation hat.
- Fructo Select ist eine schwach schäumende Hefe.

#### Stickstoffbedarf

Fructo Select gilt als gering- bis mittelstarker Stickstoffverbraucher. Daher sind nur die Standardzusätze von Stickstoff für den Aufbau der Hefebiomasse in den ersten Tagen der Fermentation erforderlich. Bei Mosten mit einem hohen Alkoholpotential von >16 % v/v wird jedoch empfohlen, einen Nährstoffzusatz hinzuzufügen, um eine träge oder festsitzende Gärung zu verhindern.

#### Flüchtige Säure

Diese Hefe hat in Anwendungsversuchen gezeigt, dass sie keine flüchtigen Säuregehalte über 0,3 g/l produziert, auch wenn der Traubenmost einen sehr hohen Zuckergehalt aufweist.

#### Schwefeldioxidproduktion

Fructo Select kann insgesamt zwischen 20-30 mg/l SO<sub>2</sub> am Ende des Fermentationsprozesses produzieren.

#### Killer-Aktivität

Fructo Select ist in der Lage, Killer-Toxine zu produzieren und dominiert daher die Fermentation.

#### PRODUKT

Zur Verwendung in der Rotweinerstellung, um Weinen mit hohem Alkoholpotential zu einer verbesserten Struktur zu verhelfen.



#### TYP

*Saccharomyces cerevisiae*



#### HERKUNFT

Diese Hefe wurde ursprünglich in Italien 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](http://www.pinnaclewineingredients.com)

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