

PINNACLE

PRODUKT

Eine reine aktive Trockenhefe für die Herstellung von Weinen mit hohem Alkoholgehalt und zur Wiederaufnahme von festsitzenden bzw. stockenden Fermentationen.

TYP

Diese Hefe wurde als eine *Saccharomyces cerevisiae* var. bayanus identifiziert.

HERKUNFT

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

Fructo

Produktinformation



Anwendungen

Fructo ist eine ausgezeichnete Hefe für die Vergärung von Traubenmost mit hohem Zuckergehalt, der zu einem potenziell hohen Alkoholertrag führen wird. Mit einer extrem hohen Alkoholtoleranz von >19 % v/v kann Fructo auch für festsitzende und träge Fermentationen von Rotweinen als auch Weißweinen genutzt werden, wenn die Fruktosekonzentrationen gegen Ende der Fermentation erhöht sind. Fructo sollte für reife Zinfandel, Durif, Shiraz/Syrah und andere Weine mit hohem Alkoholgehalt verwendet werden.

Dosage:

10 – 20 gr/hl.

Gärungseigenschaften

- Fructo ist ein starker Fermentierer bei Temperaturen von 15-30°C mit einer kurzen Lag-Phase.
- Kühlere Temperaturen unter 15°C (59°F) bewirken eine eher gemäßigte Gärgeschwindigkeit.
- Fructo hat eine hohe Alkoholtoleranz von bis zu >19 % v/v mit der Fähigkeit, bei hohen Alkoholgehalten steckengebliebene Gärungen neu zu starten.
- Diese Hefe ist ein gering schäumender Stamm.

Stickstoffbedarf

Fructo gilt als geringer Stickstoffverbraucher. Bei Verwendung dieser Hefe in festsitzenden Gärungen sollte ein Fermentationszusatz verwendet werden, um den Abbau der Fruktose zu unterstützen.

Flüchtige Säure

Diese Hefe hat gezeigt, dass sie in Standardmosten keine flüchtigen Säuregehalte über 0,2 g/l produziert; mit Anstieg des Alkoholpotentials der zu vergärenden Moste kann sie jedoch flüchtige Säurekonzentrationen von bis zu 0,4 g/l produzieren.

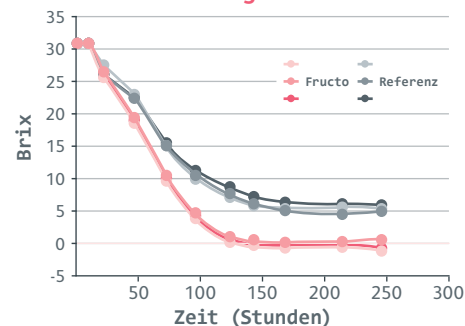
Ausflockung

Diese Hefe setzt sich sehr gut ab und ermöglicht so eine einfachere Filtration und Weiterverarbeitung.

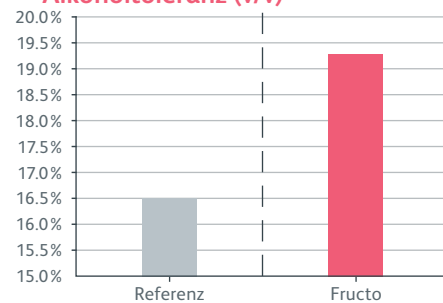
Killer-Aktivität

Fructo produziert Killer-Toxin und dominiert daher die Fermentation.

Zuckerverwertung



Alkoholtoleranz (v/v)



- Im Jahrgang 2017 wurden von der UC Davis (USA) Versuche durchgeführt mit spät geernteten Zinfandel-Trauben bei einer Fermentation bei 25°C.

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