

PINNACLE



PRODUKT

Für die Herstellung von Rotwein und Rosé zur Steigerung fruchtiger Aromen.



TYP

Saccharomyces cerevisiae



HERKUNFT

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

Fruit Red

Produktinformation



Anwendungen

Fruit Red ist ein mittelschneller bis schneller Fermentierer und kann in allen roten Traubensorten verwendet werden, wenn eine starke Betonung des Aromaprofils erforderlich ist. Diese Hefe produziert intensive rote Fruchtaromen wie Himbeere und Loganbeere, sowie Kirsche und einige dunkle Früchte. Sie ist am besten für verbraucherfreundliche Weine mit einer fruchtigen Note, sowie für Roséweine, geeignet.

Dosage:

10 – 20 gr/hl.

Gärungseigenschaften

- Fruit Red hat eine kurze Lag-Phase mit einer schnellen Fermentationsgeschwindigkeit bei Temperaturen von 18-29°C.
- Die Alkoholtoleranz dieser Hefe ist recht hoch mit etwa 15,5 % v/v.
- Fruit Red ist eine gering bis mittelstark schäumende Hefe. Sie ist ideal für die Tankfermentation, muss jedoch während der Gärung im Fass bei höheren Temperaturen überwacht werden.

Stickstoffbedarf

Fruit Red gilt als niedrig- bis mittelstarker Stickstoffverbraucher. Daher sind nur die Standardzusätze von Stickstoff für den Aufbau der Biomasse in den ersten Tagen der Fermentation erforderlich. Es wird jedoch empfohlen, bei nährstoffarmen Mosten einen komplexen Nährstoff hinzuzugeben, wenn 1/3 der Fermentation abgeschlossen ist. Dadurch wird eine problemlose Gärung sichergestellt.

Flüchtige Säure

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

Schwefeldioxidproduktion

Fruit Red produziert sehr geringe Mengen an SO₂, im Allg. sind es <20 mg/L am Ende der Gärung.

Killer-Aktivität

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

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