

# PINNACLE

## PRODUKT

Eine reine aktive Trockenhefe, die für die Herstellung von Weinen aus roten Rebsorten mit verbesserter Farbentwicklung eingesetzt wird.



## TYP

*Saccharomyces cerevisiae*



## HERKUNFT

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



# Red

## Produktinformation



### Anwendungen

Red ist ein zuverlässiger und robuster Fermentierer mit einer sehr hohen Alkoholtoleranz und dem Potenzial, die Farbe zu verbessern, da er keine hohen Gehalte an Anthocyanen adsorbiert. Red ist am besten für Weine aus roten Traubensorten wie Shiraz/ Syrah, Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Grenache und Merlot geeignet. Wir empfehlen diese Hefe, aufgrund der in Anwendungsversuchen gewonnenen Resultate nicht für die Produktion von Weißweinen.

### Dosage:

10 – 20 gr/hl.

### Gärungseigenschaften

- Red ist ein starker Fermentierer bei Temperaturen von 18-30°C mit einer kurzen Lag-Phase.
- Kühlere Temperaturen unter 17°C bewirken eine moderatere Gärgeschwindigkeit.
- Die Alkoholtoleranz dieser Hefe erreicht bis zu 15,5-16 % v/v.
- Red ist eine gering schäumende Hefe und kann daher für die Fermentation im Fass verwendet werden.

### Stickstoffbedarf

Red gilt als mittelstarker Stickstoffverbraucher. Ein Gärzusatz wird sehr empfohlen für nährstoffarme Moste und/oder Moste mit hohem Alkoholpotenzial gegen Ende der Weinlese.

### Flüchtige Säure

Bei gewöhnlichen roten Traubenmosten hat diese Hefe in Anwendungsversuchen gezeigt, dass sie keine flüchtigen Säuregehalte über 0,3 g/l produziert.

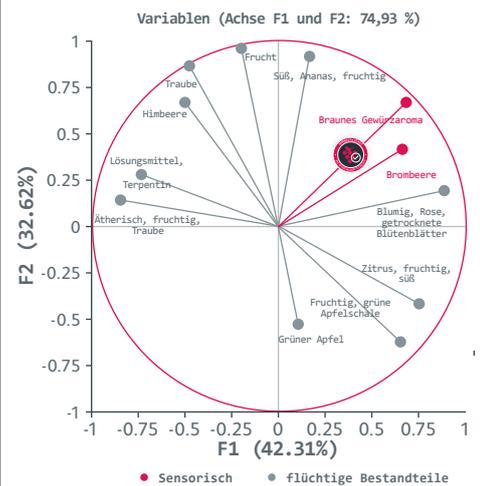
### Ausflockung

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

### Killer-Aktivität

Red ist empfindlich für Killer-Toxin, daher empfehlen wir Ihnen, die Trockenhefedosierung während der Beimpfung nicht zu reduzieren.

### Aromabeitrag



- Versuche an der UC Davis (USA) im Jahrgang 2017 mit Merlot-Reben wurden von einem sensorischen Panel von 15 geschulten Fachleuten überprüft.
- Die sensorische Prüfung stellte fest, dass Red zu dunklen Frucht- und würzigen Noten beiträgt, was den oben dargelegten chemischen Daten entspricht.

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