

PINNACLE



PRODUKT

Reine aktive Trockenhefe, die tropische Fruchtaromen in Weißweinen betont.



TYP

Tropica ist eine *Saccharomyces cerevisiae* var. *kudriavzevii*



HERKUNFT

Dieser Hefestamm wurde ursprünglich bei einer spontanen Fermentation auf einem Weingut in der Breedekloof-Region in Südafrika isoliert.

Tropica

Produktinformation



Anwendungen

Tropica kann eingesetzt werden, um tropische Fruchtaromen in Weißweinen zu optimieren. Diese Hefe setzt Guaven-, Passionsfrucht- und Ananasaromen für die Nase frei und bewirkt eine besondere Guaven/Litschi-Note für den Gaumen. Es wird die Verwendung für Rebsorten wie Silvaner, Grau- und Weissburgunder und Sauvignon Blanc, empfohlen.

Dosage:

10 – 20 gr/hl.

Gärungseigenschaften

- Starker Fermentierer bei Temperaturen zwischen 14-18°C.
- Ein Gärzusatz wird sehr empfohlen bei nährstoffarmen Mosten und/oder einer Fermentation unter 14°C.
- Die Alkoholtoleranz kann bis zu 14 % v/v erreichen ohne Fermentationszusatz. Höhere Alkoholgehalte können jedoch mit einem Nährstoffzusatz erzielt werden, vor allem gegen Ende der Gärung.
- Diese Hefe produziert etwas Schaum, vor allem unter Stressbedingungen bei niedrigen Temperaturen. Eine Fermentation unter 13°C wird nicht empfohlen.

Stickstoffbedarf

Eine standardmäßige Stickstoffzugabe über DAP oder Ammoniak bewirkt bei dieser Hefe eine erfolgreiche Fermentation; ein komplexerer Nährstoff wird jedoch empfohlen für Temperaturen <14°C und/oder nährstoffärmere Moste, um eine erfolgreiche Gärung zu gewährleisten.

Glyzerinproduktion

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

Schwefeldioxidproduktion

Diese Hefe produziert sehr geringe Mengen an SO₂ während der Gärung.

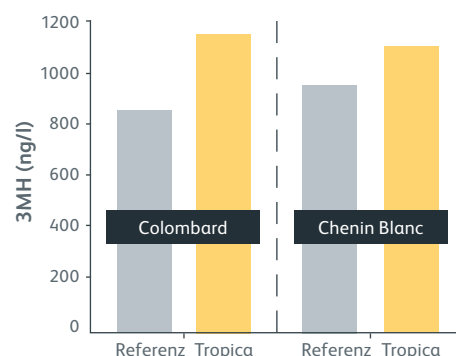
Flüchtige Säure

Tropica Hefe kann einen höheren Spiegel an flüchtiger Säure produzieren; in einigen Anwendungsversuchen wurde bis zu 0,5-0,8 g/l erreicht.

Killer-Aktivität

Tropica Hefe ist empfindlich für Killer-Toxin. Daher empfehlen wir Ihnen, die Trockenhefedosierung während der Beimpfung nicht zu reduzieren.

Thiol- Produktion



- 3MH Aromawert 60/l
- Die Ergebnisse stammen von zwei verschiedenen Rebsorten in zwei verschiedenen Weinbetrieben in Südafrika im Jahrgang 2017, wobei eine gängige Hefe als Referenz verwendet wurde.

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