

PINNACLE



White Select

Produktinformation

Anwendungen

White Select ist ein zuverlässiger Fermentierer mit der Fähigkeit, den sortenspezifischen Charakter zu verbessern und gleichzeitig für Qualitätsweine geeignete fruchtige und blumige Aromen zu produzieren. Ein komplexerer Abgang ist das Ergebnis der genetischen Eigenschaften dieser Hefe, welche die Autolyse in den späten Phasen der Fermentation fördert. Die für White Select am besten geeigneten Rebsorten sind Riesling, Müller-Thurgau sowie Chardonnay, wenn der Wunsch besteht, die aromatische Intensität und das Mundgefühl des Weins zu steigern.

Dosage:

10 – 20 gr/hl.

Gärungseigenschaften

- White Select ist eine mittelmäßig starke Gärhefe bei Temperaturen von 12-24°C mit einer längeren Lag-Phase als andere kommerzielle Hefen.
- Bei einer Fermentation unter 14°C (57°F) kann diese Hefe träge werden; daher empfehlen wir die Zugabe eines komplexen Nährstoffs, um das gewünschte Resultat zu erreichen.
- Die Alkoholtoleranz dieser Hefe bewegt sich im Rahmen von 14-15 % v/v.
- White Select ist eine relativ gering schäumende Hefe und kann daher für die Fermentation im Fass verwendet werden.

Stickstoffbedarf

Red Select gilt als niedrig- bis mittelstarker Stickstoffverbraucher. Ein Gärzusatz auf Basis von inaktiver Hefe mit Aminosäuren, Spurenelementen und Sterinen wird sehr empfohlen bei nährstoffarmen Mosten, Kaltgärung und/oder Traubenmosten mit einem hohen Alkoholpotential gegen Ende der Weinlese.

Flüchtige Säure

Bei gewöhnlichen weißen Traubensäften hat diese Hefe in Anwendungsversuchen gezeigt, dass sie keine flüchtigen Säuregrade über 0,3 g/l produziert

Killer-Aktivität

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

PRODUKT



Verwendung für die Steigerung der Aromakomplexität und des Mundgefühls in Weißweinen.

TYP



Saccharomyces cerevisiae x *Saccharomyces uvarum* hybrid

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

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