

PINNACLE



Cryo

Información del Producto

Aplicaciones

Cryo debería usarse para fermentaciones en frío a 10-13°C (50-55°F) en variedades de uva blanca como Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Semillón y Chardonnay. Se la puede usar en fermentaciones en tanque o barril pues produce un nivel bajo de espuma durante la fermentación. El resultado es un vino blanco varietal con una expresión frutal realzada ya que los aromas quedan atrapados en condiciones de fermentación en frío.

Características de fermentación

- Fermentadora fuerte a temperaturas más frías de entre 10-13°C (50-55°F), pero de ser necesario puede superar los 20°C (68°F).
- La tolerancia al alcohol es de hasta 14,5% v/v.
- Con esta cepa de levadura se producen niveles bajos de espuma, incluso a bajas temperaturas.
- Con esta levadura se recomienda enfáticamente emplear un activador de fermentación en el caso de jugos con bajo contenido de nutrientes.

Necesidades de nitrógeno

Los agregados de nitrógeno estándar mediante fosfato diamónico o amoníaco darán lugar a buenas fermentaciones con esta levadura; no obstante, en el caso de jugos con bajo contenido de nutrientes se recomienda un nutriente complejo para asegurar una exitosa fermentación.

Producción de glicerol

Cryo produce niveles de bajos a medios de glicerol con 5 a 6 g/L en el vino final.

Producción de dióxido de azufre

Esta levadura produce muy poco SO₂ durante la fermentación.

Acidez volátil

Cryo produce niveles bajos de acidez volátil de hasta 0,3 g/L en promedio.

PRODUCTO

Una levadura seca activa pura que es adecuada para la elaboración de vinos blancos a bajas temperaturas

TIPO

Cryo ha sido identificada como un *Saccharomyces cerevisiae*

ORIGEN

Esta levadura originalmente fue aislada en Francia y purificada por AB Biotek