

## Attributi del lievito Pinnacle



Ceppo	Stile del vino	Tolleranza alcolica (v/v)	Fase di latenza	Tasso di fermentazione	Fabbisogno di azoto	Temperatura ottimale	Compatibilità MLF	Produzione di glicerolo	Acidità volatile
Bubbly	Frizzanti/Restart	16%	Molto breve	Moderata	Basso	10-32°C 50-90°F	N/D	Moderata	Bassa
Tropica	Bianchi	14.5%	Breve	Rapida	Moderato*	13-16°C 55-61°F	N/D	Moderata	Media*
White Select	Bianchi	15%	Media	Moderata	Da basso a moderato	15-20°C 59-68°F	Consigliata	Alta	Bassa
Cryo	Bianchi/Rosé	14%	Breve	Rapida	Basso	12-24°C 54-90°F	N/D	Moderata	Molto bassa
Fruit Red	Rossi/Rosé	15%	Breve	Moderata	Da basso a moderato	18-29°F 65-84°F	Consigliata	Bassa	Bassa
Complex	Rossi	15%	Lunga	Lenta	Moderato	20-29°C 68-85°F	Altamente raccomandata	Moderata	Bassa
Red	Rossi	16%	Molto breve	Moderata	Da moderato ad alto	18-29°C 65-85°F	Consigliata	Alta	Media
Red Select	Rossi	16%	Breve	Moderata	Da moderato ad alto	20-26°C 68-79°F	Sconsigliato	Moderata	Media
Fructo Select	Rossi/Tutti	19%	Molto breve	Rapida	Moderato	14-35°C 57-95°F	Consigliata	Moderata	Bassa
Fructo	Rossi/Rosé/Tutti	18%	Molto breve	Rapida	Basso	13-35°C 55-95°F	Altamente raccomandata	Alta	Media*
Robust	Tutti	18%	Molto breve	Rapida	Moderato	10-35°C 50-95°F	Inibizione	Alta	Media
AWRI Bioprotect	Tutti	6%	Molto lungo	N/A	Basso	28°C 82.4°F	N/A	Glicerolo	Basso

\*Per quanto riguarda succhi a basso contenuto di nutrienti, altamente chiarificati e ad alto contenuto di zuccheri consultare il rappresentante tecnico AB Biotek.