

Atributos da Levedura Pinnacle



Variedade	Tipo de vinho	Tolerância ao Álcool (v/v)	Fase de Latência	Velocidade de Fermentação	Necessidade de Azoto	Temperatura Ótima	Compatibilidade MLF	Produção de Glicerina	Produção VA
Bubbly	Espumante/ Reinício	16%	Muito curta	Moderada	Baixa	50-90°F 10-32°C	N/A	Moderada	Baixa
Tropica	Branco	14.5%	14.5%	Rápida	Moderada*	55-61°F 13-16°C	N/A	Moderada	Média*
White Select	Branco	15%	Média	Moderada	Baixa a Moderada	59-68°F 15-20°C	Recomendada	Alta	Baixa
Cryo	Branco/Rosé	14%	Curta	Rápida	Baixa	54-75°F 12-24°C	N/A	Moderada	Muito baixa
Fruit Red	Tinto/Rosé	15%	Curta	Moderada	Baixa a Moderada	65-84°F 18-29°F	Recomendada	Baixa	Baixa
Complex	Tinto	15%	Longa	Lenta	Moderada	68-85°F 20-29°C	Altamente recomendada	Moderada	Baixa
Red	Tinto	16%	Muito curta	Moderada	Moderada a alta	65-85°F 18-29°C	Recomendada	Alta	Média
Red Select	Tinto	16%	Curta	Moderada	Moderada a alta	68-79°F 20-26°C	Não recomendada	Moderada	Média
Fructo Select	Tinto/Todos	19%	Muito curta	Rápida	Moderada	57-95°F 14-35°C	Recomendada	Moderada	Baixa
Fructo	Tinto/Reinício/ Todos	18%	Muito curta	Rápida	Baixa	55-95°F 13-35°C	Altamente recomendada	Alta	Média*
Robust	Todos	18%	Muito curta	Rápida	Moderada	50-95°F 10-35°C	Inibição	Alta	Média
AWRI Bioprotect	Todos	6%	Muito longo	N/A	Baixo	28°C 82.4°F	N/A	Glicerol	Baixo

*Consultar o representante técnico da AB Biotek relativamente a mostos com baixo teor de nutrientes, altamente clarificados e mostos com elevado teor de açúcares.