

ADVANTAGE

Producto

Una levadura pura, seca, activa, de vino, seleccionada por realzar los aromas y sabores del varietal a través de la reducción de la producción de SH₂.

Tipo

Saccharomyces cerevisiae

Origen

Desarrollado por Maurivin y el Instituto de Investigaciones Vitivinícola Australiano (AWRI). Advantage es una levadura propiedad de Maurivin, "Nueva Generación", sin GMO.

Tasa de fermentación

A temperaturas más cálidas de 20-30°C (68-86°F) Advantage exhibe una fase de demora corta y una tasa de fermentación rápida. En algunos jugos/mostos, Advantage puede fermentar hasta rastros de azúcar más rápido que Maurivin PDM. Advantage es ideal para fermentar a temperaturas más bajas de 12-16°C (53-61°F) debido a su vigor inherente.

Producción de sulfuro de hidrógeno

Advantage no produce nivel alguno detectable de sulfuro de hidrógeno. El uso de esta levadura elimina los caracteres reductores derivados de la levadura en la producción.

Requerimientos de nitrógeno

Para contribuir al crecimiento celular de la levadura al comienzo de la fermentación, se requiere un agregado de nitrógeno para construir biomasa celular. En jugos bajos en YAN, Advantage se beneficia del agregado del asistente de fermentación Mauriferm.

Rendimiento alcohólico

Advantage utiliza aproximadamente 16,5g de azúcar para producir 1% de alcohol (v/v).

Tolerancia alcohólica

Advantage exhibe una tolerancia alcohólica excelente en el rango de 15,5-16,5% (v/v).

Acidez volátil

Generalmente menos de 0,3 g/L.

Actividad Killer

Maurivin Advantage tiene actividad eliminadora.

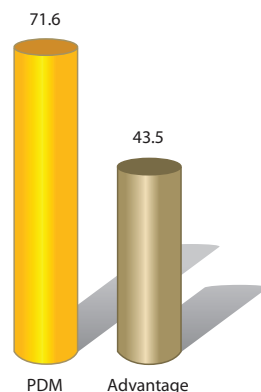
Contribución al vino

Maurivin Advantage es una levadura de vino única que no puede producir algún sulfuro de hidrógeno detectable. El uso de esta levadura elimina cualquier potencial carácter reductivo derivado de la levadura, aún cuando se fermenta jugos deficientes en nitrógeno. Los vinos que resultan tienen aromas varietales favorables para la producción de vinos de alta calidad.

Aplicaciones

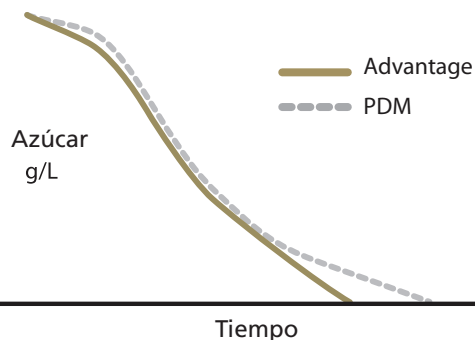
Maurivin Advantage se recomienda para la producción de vinos frutales con sólo una contribución pequeña de la levadura. Lo más notable es la ausencia de cualquier carácter reductivo, incrementando así los caracteres positivos del varietal en el vino. Advantage es ideal para todas las variedades y estilos de vino, y es particularmente apto para grandes volúmenes cuando se requiere una fermentación rápida.

Producción de H₂S [µg/L]



La investigación se llevó a cabo en The Australian Wine Research Institute (2007). El umbral sensorial para H₂S en el vino es 50-80µg/L (Wenzel et al, 1980).

Tasa de fermentación vs. PDM en jugo bajo en YAN



La investigación se realizó en The Australian Wine Research Institute (2007).