

# MAURIVIN B

## Especificaciones técnicas

### Producto

Una levadura pura, seca, activa, de vino, seleccionada por sus características neutras.

### Tipo

*Saccharomyces cerevisiae*.

### Tasa de fermentación

A temperaturas más cálidas de 20-30°C (68-86°F) Maurivin B es un fermentador de tasa moderada, con un tiempo de demora relativamente corto. El rango óptimo de temperatura para Maurivin B es 25-30°C (77-86°F).

### Requerimiento de nitrógeno

Maurivin B se considera un consumidor de poco nitrógeno.

### Tolerancia alcohólica

Maurivin B exhibe buena tolerancia alcohólica de hasta 14-15% (v/v), sin embargo, debe tenerse cuidado en jugos altos en azúcar.

### Acidez volátil

Generalmente menos de 0,3 g/l.

### Floculación

Maurivin B tiene propiedades de sedimentación excelentes luego de la fermentación alcohólica.

### Formación de Espuma

Es una cepa de espuma baja a moderada.

### Rendimiento de etanol

Maurivin B tiene la capacidad de convertir hasta 18% (w/v) de la azúcar inicial en metabolitos distintos del etanol. Como resultado, la concentración de etanol en el vino resultante es menor cuando se fermenta con esta cepa (ver hoja de información de investigación de rendimiento de etanol).

### Consumo de ácido málico

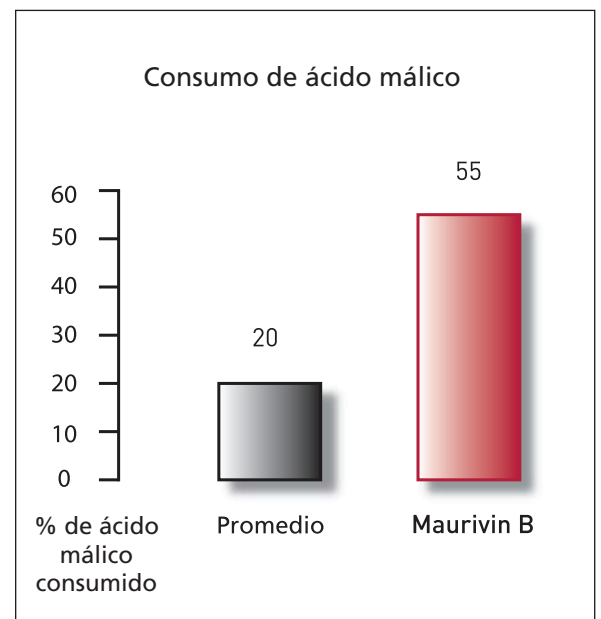
Maurivin B tiene la capacidad de consumir hasta 56% de ácido málico durante la fermentación primaria (ver hoja de información de investigación de ácido málico).

### Contribución al vino

Maurivin B produce bajos niveles de compuestos de aroma y sabor, permitiendo la expresión completa de los caracteres del varietal. También es notable por su capacidad de realzar la extracción de color de los variedades tintos durante la fermentación. El contenido de etanol es menor en promedio en vinos fermentados con Maurivin B, como son los niveles de ácido málico.

### Aplicaciones

Debido a su capacidad de realzar el aroma, sabor y color del varietal, Maurivin B se recomienda para variedades tintos, tales como Syrah, Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Pinotage, Grenache y Pinot Noir. Maurivin B se recomienda cuando se quiere disminuir el contenido de etanol de un vino. Los enólogos que desean reducir los niveles de ácido málico durante la fermentación primaria usan Maurivin B.



Resultados obtenidos de la investigación llevada a cabo por el profesor A. Lonvaud, Bordeaux Wine Institute, Francia.