

MAURIVIN PDM

Especificaciones técnicas

Producto

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

Tipo

Saccharomyces cerevisiae (var. *bayanus*).

Tasa de fermentación

Maurivin PDM es apropiado para la fermentación a bajas temperaturas, debido a su vigor inherente. Es un fermentador constante a bajas temperaturas (8-15°C; 46-59°F) con una demanda alta de control refrescante o refrigerante. Maurivin PDM es un fermentador de velocidad rápida a temperaturas más cálidas (20-30°C; 68-86°F) con un tiempo de demora corto.

Requerimiento de nitrógeno

La fermentación a altas temperaturas puede resultar en agotamiento acelerado de amino nitrógeno libre en el mosto/jugo. En estas situaciones puede ser necesario agregar nitrógeno libre o disponible.

Tolerancia alcohólica

Maurivin PDM exhibe una tolerancia alcohólica excelente en el rango de 15-17% (v/v).

Acidez volátil

Generalmente menos de 0,3 g/l.

Formación de Espuma

Es una cepa de espuma baja a moderada.

Floculación

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

Producción total de SO₂

Maurivin PDM se considera un productor moderado de SO₂ (hasta 40 mg/L SO₂ total).

Contribución al vino

Maurivin PDM produce niveles moderados a bajos de compuestos de aroma y sabor en el vino. Es una cepa de levadura muy deseada cuando el enólogo requiere una contribución aromática sutil pero positiva de la levadura.

Aplicaciones

Una cepa de levadura de propósito general recomendada para la producción de vinos blancos y tintos, particularmente varietales blancos tales como el Chardonnay, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Semillon, Riesling, Cabernet, Merlot y Syrah. Maurivin PDM también es apropiado para la producción de vinos estilo méthode champenoise.

Tasas de fermentación de PDM a diferentes temperaturas de fermentación

