

## PLATINUM

### Producto

Una levadura de vino activa seca que realiza los aromas y sabores del varietal a través de la eliminación de caracteres reductivos tales como el sulfuro de hidrógeno.

### Tipo

*Saccharomyces cerevisiae*

### Origen

Desarrollado por Maurivin y el Instituto de Investigaciones Vitivinícola Australiano (AWRI).

### Tasa de fermentación

A temperaturas más cálidas de 20-30°C (68-86°F) Platinum exhibe una fase de demora corta y una tasa de fermentación rápida. Platinum 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

Platinum no produce niveles detectables de sulfuro de hidrógeno. El uso de esta levadura elimina los caracteres reductivos derivados de la levadura en la producción de vino.

### Requerimiento de nitrógeno

Para ayudar 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, Platinum se beneficia del agregado del asistente de fermentación Mauriferm.

### Rendimiento alcohólico

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

### Tolerancia alcohólica

Platinum exhibe una excelente tolerancia alcohólica de 15-16% (v/v).

### Acidez volátil

Generalmente menos de 0,2 g/L.

### Producción total de SO<sub>2</sub>

Platinum tiene perfiles de producción total de SO<sub>2</sub> similares a los de Maurivin PDM (hasta 40mg/L).

### Actividad Killer

Platinum tiene actividad Killer.

### Levadura propietaria

Distinction es una levadura propietaria de "Nueva Generación" de Maurivin, sin GMO.

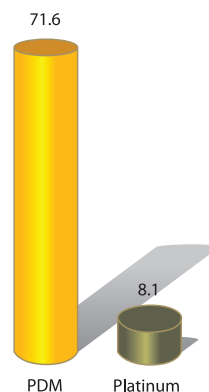
### Contribución al vino

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

### Aplicaciones

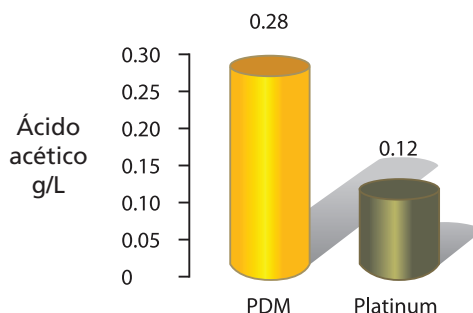
Platinum de Maurivin se recomienda para la producción de vinos frutales con sólo una pequeña contribución de la levadura. Lo más notable es la ausencia de caracteres reductivos, aumentando así los caracteres varietales positivos del vino. Platinum es ideal para todas las variedades y estilos de vino. Esta levadura también se recomienda cuando se fermenta fruta de viñedos cuyos vinos han sido tradicionalmente de carácter reductivo.

Producción de H<sub>2</sub>S [µg/L]



La investigación fue llevada a cabo en The Australian Wine Research Institute (2007). El umbral sensorial para H<sub>2</sub>S en el vino es 50-80µg/L (Wenzel et al., 1980).

Producción de ácido acético



La investigación fue realizada en The Australian Wine Research Institute (2007).