

## El uso de Levadura Seca Activa de Vino MAURIVIN

- La correcta preparación de la levadura seca activa de vino (ADWY por su sigla en inglés) es crucial para una fermentación exitosa.
- Es un proceso simple que realizado apropiadamente puede ahorrar mucho tiempo y ansiedad en el camino.
- Realizar un cultivo activo al comienzo de la fermentación minimiza la etapa de inactividad (factor importante para alcanzar una fermentación sana) y disminuye la posibilidad ocurrencia de fermentaciones lentas o detenidas.

### Tasas de Inoculación

Al rehidratar 25 gr de ADWY en 100 lts de jugo/mosto se alcanza un mínimo de  $5 \times 10^6$  células viables/ml.

- Para alcanzar una fermentación efectiva, es importante tener una población de  $1,2 - 1,5 \times 10^8$  células viables/ml presentes al final del crecimiento de las levaduras (1/3 de – 1/2 de la fermentación).
- En consecuencia, se requiere una población mínima inicial de  $5 \times 10^6$  células viables/ml.
- La tasa de inoculación para vinos tintos puede ser menor debido a la presencia incrementada de nutrientes (hollejos) y  $O_2$  (remontajes). El promedio industrial es de aproximadamente 17 – 25 gr/100 lt de jugo/mosto.
- Para vinos blancos altamente clarificados, o para jugo/mosto normalmente son difíciles de fermentar, la tasa de inoculación debe ser mayor, entre 30 – 40 gr/100lt jugo/mosto.

### Proceso recomendado para rehidratar ADWY MAURIVIN

Al rehidratar 25 gr de ADWY en 100 lt de jugo/mosto se alcanza un mínimo de  $5 \times 10^6$  células viables/ml.

Este proceso puede llevar alrededor de 30 minutos.

- 1) Rehidratar la ADWY por aspersión lenta en 5 – 10 veces su peso, en agua limpia, precalentada a 35°- 40° C.
- 2) Dejar reposar la levadura 15 minutos, sin agitar.
- 3) Ajustar la temperatura de la solución de levadura rehidratada, a unos 5° C de la temperatura del jugo/mosto a ser inoculado, añadiendo suficiente volumen de jugo/mosto (libre de  $SO_2$ ) para ir reduciendo sucesivamente 5° C la temperatura.
- 4) Usar la levadura dentro de los 30 minutos siguiente a la rehidratación.
- 5) Se recomienda que el jugo/mosto a ser inoculado se encuentre a 18° C o más, para evitar un tiempo de inactividad prolongado.

Cada paso es vitalmente importante para una óptima rehidratación de la levadura y se expone a continuación el porqué:

### **Rehidratación ADWY – Paso 1**

Rehidratar la ADWY por aspersión lenta en 5 – 10 veces su peso, en agua limpia, precalentada a 35°- 40° C.

- Cualquier toxina o sustancia química presente en el agua puede dañar o matar las células de la levadura durante la rehidratación.
- Rehidatatar a una temperatura menor puede provocar la pérdida de material citoplasmático esencial (mayormente carbohidratos) reduciendo de esta forma la viabilidad de las células.

### **Rehidratación ADWY – Paso 2**

Dejar reposar la levadura 15 minutos, sin agitar.

- Este es un paso muy importante.
- Permite a las células recuperar un máximo de fluidez de sus membranas, mientras que si se agitara se podría dañar físicamente las membranas.
- Al agitar se dispersan también los micronutrientes que hayan escapado de las células al contacto con el agua. Estos importantes micronutrientes pueden ser reabsorbidos por las células de estar en contacto inmediato.
- Al añadir las levaduras al agua, es mejor mezclar suavemente, exponiendo todas las levaduras al agua.

### **Rehidratación ADWY – Paso 3**

Ajustar la temperatura de la solución de levadura rehidratada, a unos 5° C de la temperatura del jugo/mosto a ser inoculado, añadiendo suficiente volumen de jugo/mosto (libre de SO<sub>2</sub>) para ir reduciendo sucesivamente 5° C la temperatura.

- Aclimata las levaduras al jugo/mosto.
- Este paso debería efectuarse en un período de 15 minutos.

### **Rehidratación ADWY – Paso 4**

Usar la levadura dentro de los 30 minutos siguiente a la rehidratación.

- Pasados 30 minutos, la actividad de la levadura puede comenzar a disminuir debido a la falta de nutrientes.
- Este tiempo puede extenderse si la aclimatación de la levadura se realizó con jugo o agua que contengan nutrientes.

### **Rehidratación ADWY – Paso 5**

Se recomienda que el jugo/mosto a ser inoculado se encuentre a 18° C o más, para evitar un tiempo de inactividad prolongado.

- Para alcanzar una población de  $1,2 - 1,5 \times 10^8$  células viables/ml, un factor importante es mantener la temperatura por encima de los  $18^\circ \text{C}$  en la etapa inicial de la fermentación.
- Al llegar al 20 – 30% de azúcar metabolizada (2- 4 días), se puede reducir la temperatura de fermentación.

Anthony Heinrich  
Representante Técnico de Ventas  
AB Mauri, Mauri Yeast Australia  
Email: [anthony.heinrich@abmauri.com.au](mailto:anthony.heinrich@abmauri.com.au)  
Teléfono trabajo: + 61 (2) 8235 4218  
Teléfono celular: + 61 (0) 402 729 337