

SAUVIGNON L3

Especificaciones técnicas

Producto

Una levadura de vino activa seca pura, seleccionada por su capacidad de realzar los aromas del varietal Sauvignon Blanc.

Tipo

Saccharomyces cerevisiae.

Origen

Aislado por primera vez en Bordeaux, Francia.

Tasa de fermentación

Cuando se fermenta dentro del rango de temperatura óptimo de 15-25°C (59-77°F), Sauvignon L3 tiene una fase de demora corta seguida por una tasa de fermentación constante y moderada. El enfriado debe detenerse hacia el final de la fermentación cuando se fermenta por debajo de los 15°C (59°F)

Consumo de nitrógeno

Sauvignon L3 se considera un consumidor de poco a moderado nitrógeno. Cuando se fermenta jugo altamente clarificado (bajos sólidos) de alto potencial alcohólico, se recomienda un suplemento de nitrógeno (100mg DAP/L) o el asistente de fermentación Mauri-ferm para asegurar una fermentación saludable.

Tolerancia alcohólica

Sauvignon L3 exhibe una buena tolerancia alcohólica de hasta 13-14% (v/v).

Acidez volátil

Generalmente menos de 0,3 g/L.

Formación de Espuma

Sauvignon L3 es una cepa de espumaje bajo a moderado.

Actividad Killer

Sauvignon L3 es un eliminador neutral. Esta cepa es resistente a la levadura eliminadora, pero no produce actividad eliminadora.

Floculación

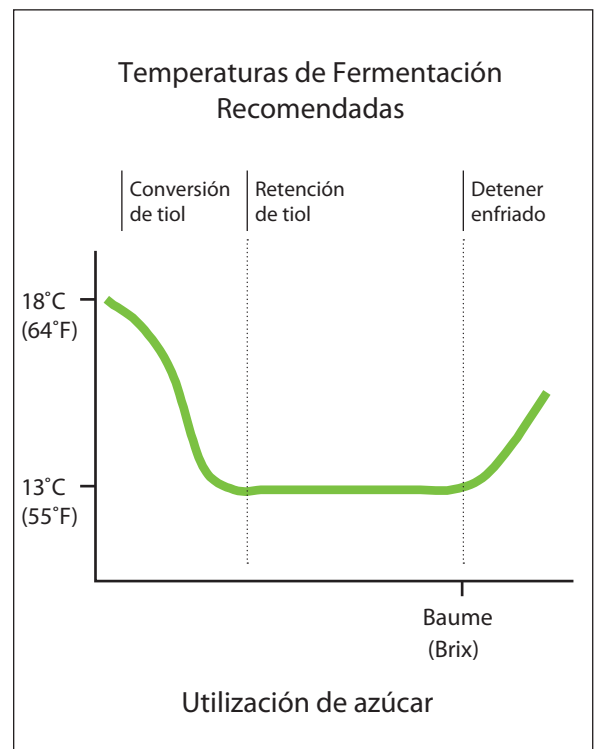
Sauvignon L3 exhibe buenas propiedades sedimentadoras luego de la fermentación alcohólica.

Contribución al vino

Sauvignon L3 tiene la capacidad de realzar los aromas varietales del Sauvignon Blanc convirtiendo los precursores no volátiles en tioles aromáticos. Esta liberación de aromas frutales se atribuye a la alta actividad de la enzima β -liasa, específica de esta cepa de levadura. Descriptores comunes para estos aromas liberados incluyen: "fruta de la pasión" y "frutas tropicales".

Aplicaciones

Sauvignon L3 se recomienda bastante para el Sauvignon Blanc y otros varietales blancos que exhiben perfiles aromáticos similares. Esta cepa también tiene un éxito notable con Riesling, Viognier, Semillon y Cabernet Sauvignon.



Datos representativos de datos industriales de AB Mauri obtenidos globalmente.