

# UCD 522

## Especificaciones técnicas

### Producto

Una levadura pura, seca, activa, de vino, seleccionada por sus caracteres aromáticos complejos.

### Tipo

*Saccharomyces cerevisiae*.

### Origen

Aislado por primera vez en la Universidad de California, Davis Campus.

### Tasa de fermentación

UCD 522 es un fermentador de tasa media con un rango de temperatura óptima de 16-30°C (60-85°F). UCD 522 exhibe una fase de demora corta dentro de este rango de temperatura.

### Requerimiento de nitrógeno

UCD 522 es, técnicamente, un consumidor moderado de nitrógeno, exhibiendo un requerimiento de nitrógeno similar a la cepa de Maurivin AWRI 796. Para fermentaciones de alto potencial alcohólico y sólidos bajos, dos o tres agregados de suplemento de nitrógeno (100mg DAP/L) o del asistente de fermentación Mauriferm ayudarán a producir una población alta de levadura saludable.

### Tolerancia alcohólica

UCD 522 exhibe una tolerancia alcohólica buena, de hasta 13,5-14% (v/v).

### Acidez volátil

Generalmente menos de 0,3 g/l.

### Espumaje

Una cepa de espumaje bajo a moderado.

### Actividad Killer

UCD 522 es una cepa sensible al factor Killer.

### Floculación

UCD 522 exhibe propiedades de sedimentación buenas.

### Consumo de ácido málico

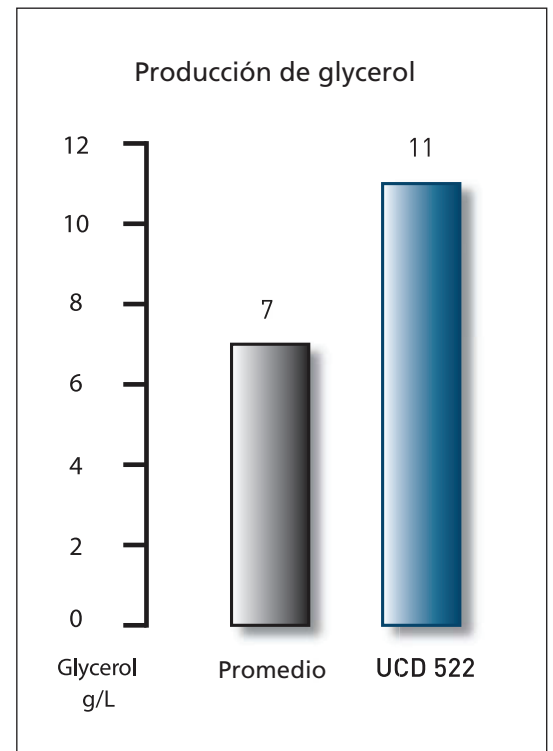
UCD 522 tiene la capacidad de consumir hasta 30% de ácido málico durante la fermentación primaria.

### Contribución al vino

UCD 522 exhibe aromas complejos durante la fermentación, mientras respeta los caracteres frutales del varietal. Los aromas de levadura de UCD 522 se describen a menudo como "vino viejo", con reminiscencias a la complejidad de buenas fermentaciones autóctonas "naturales". Muy usado por enólogos que desean producir un vino complejo o requieren otra opción de mezcla.

### Aplicaciones

UCD 522 es una levadura de propósito general recomendada para la producción de ambos, vinos tintos y blancos, pero más usada para la producción de variedades tintos complejos como Syrah, Zinfandel, Merlot y Grenache.



Investigación llevada a cabo por el Dr. Vladimir Jiranek y el Dr. Paul Grbin, University of Adelaide, Australia (2005)