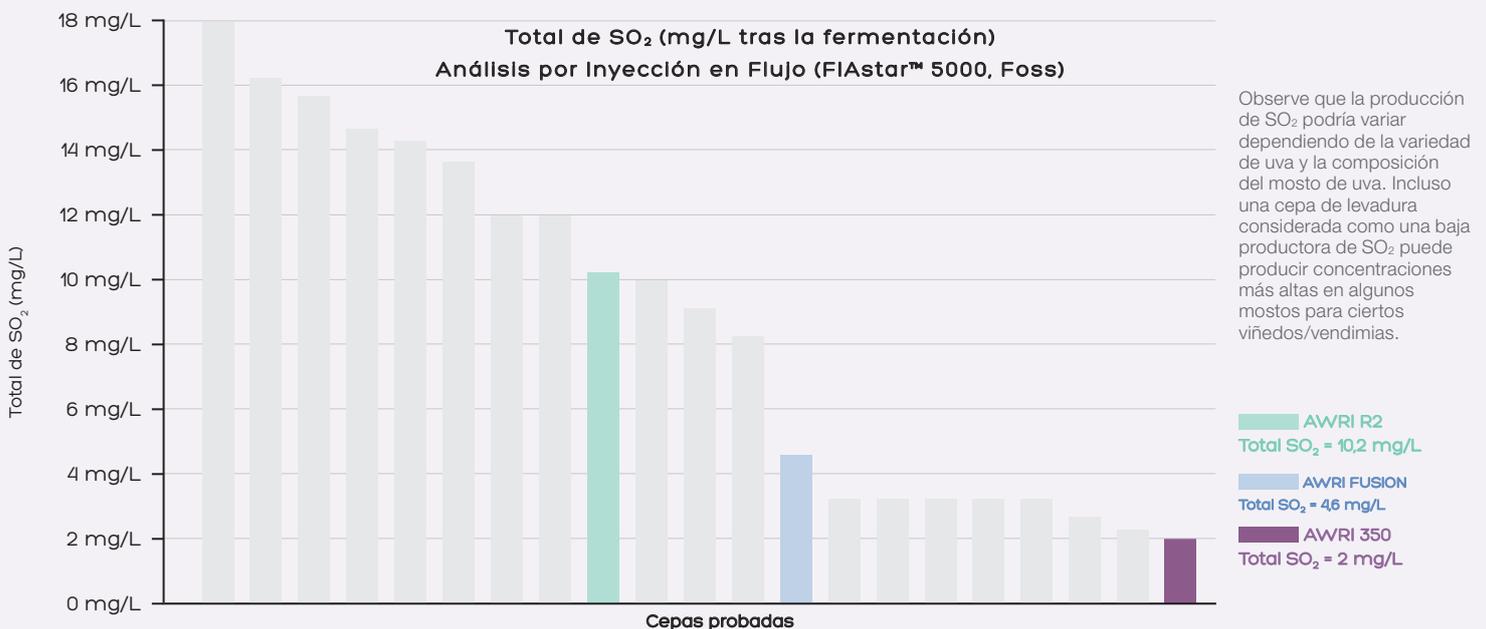


AWRI 350 es la cepa que produce una menor cantidad de SO₂

información de estudio

AWRI 350: EL MENOR PRODUCTOR DE SO₂ DE MAURIVIN

Durante la fermentación alcohólica, la levadura produce dióxido de azufre (SO₂) de manera natural, a modo de intermediario metabólico en el proceso de reducción del sulfato. 20 cepas de levadura para la producción comercial de vino (procedentes de distintos productores de levadura), reconocidas por su baja emisión de SO₂, han sido sometidas a estudios comparativos de laboratorio por triplicado con un mosto de Riesling fermentado a 18°C. En el siguiente gráfico se muestra la media de resultados de los triplicados. Maurivin AWRI 350 (2,0 mg/L) es el más bajo productor de SO₂ entre las 20 cepas de levadura para la elaboración de vino probadas.



AWRI 350: BAJA PRODUCCIÓN DE COMPUESTOS DE UNIÓN DEL SO₂

Los compuestos de unión más importantes producidos a partir de la levadura que influyen en el nivel de SO₂ son el acetaldehído, el piruvato y el α-cetoglutarico. Su producción depende de la cepa de levadura y la composición del mosto. El acetaldehído prácticamente se une con el SO₂ y el compuesto es muy estable. Por ejemplo, 44 mg de acetaldehído pueden unirse con 64 mg de SO₂.

La siguiente tabla muestra la formación de compuestos de unión del SO₂ de Maurivin AWRI R2 y AWRI 350:

Compuesto de unión	AWRI R2 (mg/L)	AWRI 350 (mg/L)
acetaldehyde	20*	14,3*
pyruvate	94*	49,7*
α-ketoglutarate	135*	93*

(*promedio en ensayos realizados por triplicado)

En cuanto a la composición nutricional del mosto, la tiamina juega un papel clave en la formación de compuestos de unión del SO₂. La tiamina actúa como una coenzima de descarboxilado en piruvato que reduce la concentración de los últimos intermediarios en el proceso de catabolismo de azúcares. Añadir un nutriente de levadura durante la fermentación que contenga tiamina, como Mauriferm Plus, reduce la tasa de unión del SO₂.