

Ayuda a la fermentación

MAURIVIT

información del producto

Las bajas concentraciones de vitaminas en el mosto pueden generar dificultades en la fermentación. La deficiencia de vitaminas puede producirse de manera natural debido a condiciones adversas que pueden estresar los viñedos o como resultado de procesos de elaboración de vino previos a la fermentación, como el calentamiento y la pasteurización del mosto, las adiciones de dióxido de azufre y la clarificación del vino.

Maurivit es una mezcla de vitaminas puras exentas de aminoácidos y nitrógeno inorgánico. La concentración de vitaminas es óptima para la promoción del crecimiento de la levadura y la tasa de fermentación.

Características enológicas

Los bajos niveles de vitaminas del zumo de uva, el mosto o el vino pueden ser un factor limitante para la tasa de crecimiento de la levadura y el número de células, provocando una reducción o una ralentización de la tasa de fermentación. Estas condiciones pueden producir fermentaciones paradas. El riesgo de fermentaciones demoradas o paradas se puede reducir mediante la adición de Maurivit en el momento de la inoculación de la levadura.

La producción de sulfuro de hidrógeno durante la fermentación alcohólica se asocia generalmente a bajos niveles de los aminoácidos y el nitrógeno inorgánico disponibles. Mientras las adiciones de vitaminas por sí solas no impiden que esto ocurra, debido al efecto sinérgico de las vitaminas, las adiciones de Maurivit junto con nitrógeno inorgánico pueden reducir el riesgo de producción de sulfuro de hidrógeno.

Maurivit contiene tiamina, que se puede desactivar por la presencia de dióxido de azufre. Por esta razón, sugerimos que las adiciones de Maurivit se realicen después de ajustar el dióxido de azufre.

Uso

Maurivit se puede añadir al mosto, al zumo, a las fermentaciones o a los propagadores de levadura para suplementar los bajos niveles de vitaminas con el fin de maximizar el número de células de levadura y la actividad de fermentación. Añada 5 gramos de Maurivit por cada 1000 litros de mosto, zumo, fermentación o fermento láctico.

Composición

Maurivit contiene pantotenato de calcio, clorhidrato de piridoxina, clorhidrato de tiamina, biotina y nicotinamida.



Maurivit es una mezcla de vitaminas puras exentas de aminoácidos y nitrógeno inorgánico. La concentración de vitaminas es óptima para la promoción del crecimiento de la levadura y la tasa de fermentación