

maurivin™



Utilização da levedura para vinho seca e ativa **Maurivin**



A preparação adequada da levedura para vinho seca e ativa (ADWY) é crucial para uma fermentação bem-sucedida.



Um processo simples, feito corretamente, pode poupar muito tempo e preocupações posteriormente.



Contar com uma cultura inicial ativa minimiza a fase de retardamento (um fator importante na obtenção de uma fermentação saudável) e diminui a possibilidade de fermentações lentas ou paradas.

Taxas de Inoculação

Re-hidratar 25 g de ADWY em 100 l de sumo/mosto irá atingir um mínimo de células viáveis de 5×10^6 por ml.



30-40g
por 100 l
de sumo



17-25g
por 100 l
de sumo

- Para conseguir uma fermentação eficaz, é importante ter uma população de células viáveis de $1,2-1,5 \times 10^8$ por ml presentes no final do crescimento da levedura (um terço a meio da fermentação).
- Por conseguinte, é necessária uma população inicial mínima de células viáveis de 5×10^6 por ml.
- Para tintos, a dosagem pode ser menor devido à presença de nutrientes (através da pele), mas para brancos altamente clarificados e mostos tradicionalmente difíceis, recomenda-se utilizar 30-40 g/100 l.



Este processo demora cerca de

30

MINUTOS

Procedimento recomendado para reidratar a levedura para vinho seca e ativa da Maurivin

CADA PASSO É DE VITAL IMPORTÂNCIA PARA GARANTIR A ÓTIMA REIDRATAÇÃO DA LEVEDURA

1

Reidratar a ADWY polvilhando-a lentamente em 5-10 vezes o seu peso em água limpa, pré-aquecida a uma temperatura entre 35-40 °C



- Quaisquer toxinas ou produtos químicos presentes na água podem prejudicar/matar as células de levedura durante a re-hidratação.
- A re-hidratação a uma temperatura mais baixa resultará na fuga do material citoplasmático essencial das células (principalmente hidratos de carbono), reduzindo assim a viabilidade da célula.



- É melhor adicionar primeiro a levedura à água para misturar delicadamente, expondo toda a levedura à água.

2

Deixar repousar a levedura durante 15 MINUTOS sem mexer.



- Permitir que as membranas celulares recuperem a fluidez máxima, caso contrário, a agitação pode danificar fisicamente as membranas.
- A agitação também irá dispersar os micronutrientes que escaparam inicialmente das células ao entrar em contacto com a água. A células podem reabsorver estes importantes micronutrientes se os mesmos se encontrarem nas imediações.

3

Ajustar a temperatura da solução de levedura re-hidratada para 5 °C do mosto (sem sulfito) para que se proceda à inoculação adicionando volumes suficientes que originem sucessivas reduções de temperatura de 5 °C.



Aclimatar a levedura ao mosto. Isto deve ser feito durante um período de 15 minutos.

4

Utilizar a levedura nos 30 MINUTOS seguintes à re-hidratação



- Após 30 minutos, a atividade da levedura pode começar a diminuir devido à falta de nutrientes.
- Este tempo pode ser prolongado se a levedura foi aclimatada com mosto ou água contendo os nutrientes.

5

Recomenda-se que a temperatura do mosto a ser inoculado seja de 18°C ou superior, para evitar um período de retardamento prolongado.

18°C
/64°F
ou superior



- Um fator importante para que a população celular atinja células viáveis de $1,2-1,5 \times 10^8$ por ml é que a temperatura se mantenha acima dos 18°C na fase inicial de fermentação.
- Após a metabolização de cerca de 10-20% do açúcar (1-3 dias), a temperatura do fermento pode ser reduzida.