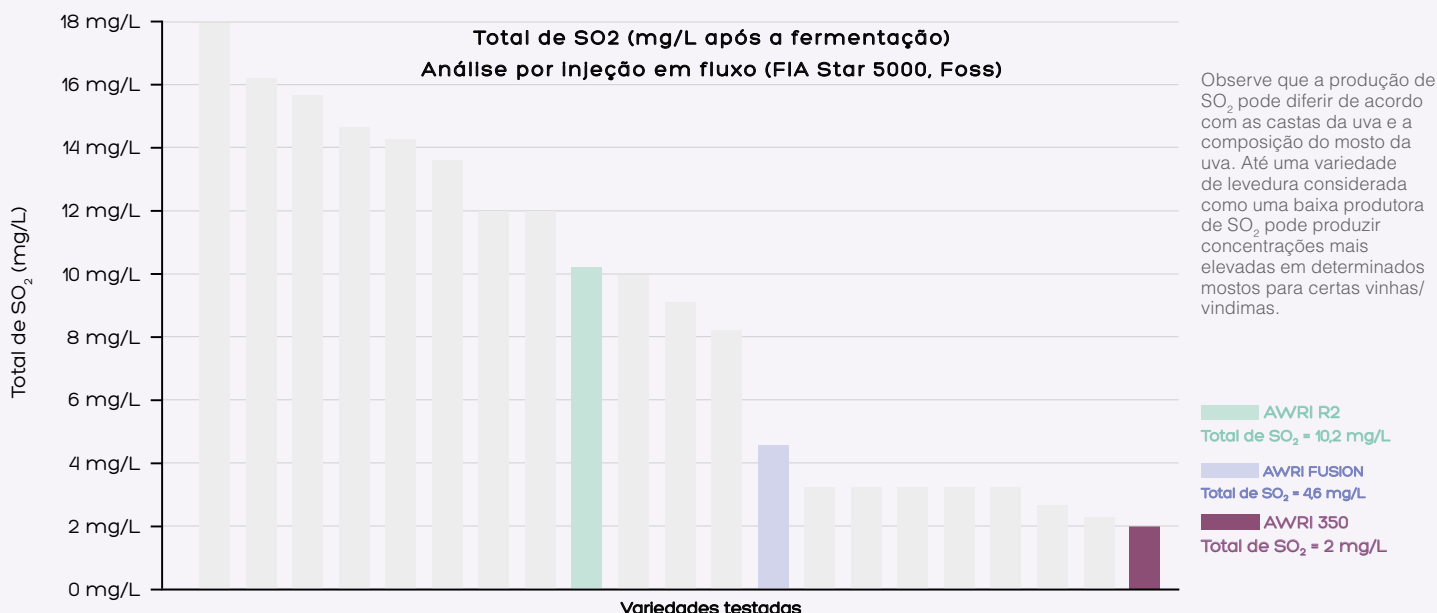


A Maurivin AWRI 350 é a variedade que produz menor quantidade de SO₂

informação de investigação

AWRI 350: A MENOR PRODUTORA DE SO₂ DA MAURIVIN

Durante a fermentação alcoólica, a levedura produz naturalmente dióxido de enxofre (SO₂), atuando como um intermediário metabólico no processo de redução do sulfato. Vinte variedades de levedura para a produção comercial de vinho (procedentes de diferentes produtores de levedura), conhecidas pela sua baixa produção de SO₂, foram comparadas em ensaios laboratoriais realizados em triplicado num mosto Riesling fermentado a 18 °C. O gráfico abaixo mostra os resultados médios dos triplicados. A Maurivin AWRI 350 (2,0 mg/l) é a produtora de SO₂ mais baixa entre as 20 variedades de levedura para a produção de vinho testadas.



AWRI 350: BAIXA PRODUÇÃO DE COMPOSTOS DE LIGAÇÃO DE SO₂

Os compostos de ligação mais importantes produzidos por leveduras que influenciam os níveis de SO₂ são o acetaldeído, o piruvato e o α-cetoglutárico. A sua produção depende da variedade da levedura e da composição do mosto. O acetaldeído liga-se quase por completo ao SO₂ e o complexo é muito estável. Por exemplo, 44 mg de acetaldeído podem ligar-se a 64 mg de SO₂.

A tabela abaixo mostra a produção de compostos de ligação de SO₂ da Maurivin AWRI R2 e AWRI 350

Composto de ligação	AWRI R2 (mg/L)	AWRI 350 (mg/L)
acetaldeído	20*	14,3*
piruvato	94*	49,7*
α-cetoglutárico	135*	93*

(*média, ensaios realizados em triplicado)

No que diz respeito à composição nutricional do mosto, a tiamina desempenha um papel fundamental na formação de compostos de ligação de SO₂. A tiamina atua como uma coenzima do piruvato descarboxilase que reduz a concentração dos últimos intermediários no processo de catabolismo do açúcar. A adição de um nutriente de levedura que contém tiamina, como o Mauriferm Plus, durante a fermentação diminui a taxa de ligação do SO₂.