

## PRODUTO ☆

Uma levedura para vinho seca e ativa pura selecionada pela sua capacidade de realçar os aromas varietais dos vinhos brancos

## TIPO

*Saccharomyces cerevisiae*

## ORIGENS

Isolada pela primeira vez em Portugal

**maurivin™**



# ELEGANCE

## informação de produto

adequado para  
**INÓCULO DIRETO**

### CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

A Elegance é conhecida pela sua capacidade de conferir aromas perfumados ao vinho. Esta variedade tem a capacidade de expressar uma atividade elevada de  $\beta$ -glucosidase, resultando numa libertação de aromas varietais frutados de origem terpénica.

### TAXA DE FERMENTAÇÃO

A Elegance apresenta uma curta fase de latência e uma taxa média e constante de fermentação a temperaturas mais frias de 10-18 °C. A taxa de fermentação da Elegance é mais vigorosa a temperaturas mais quentes de 20-30 °C.

### NECESSIDADES DE AZOTO

A Elegance é considerada um consumidor baixo a moderado de azoto, apresentando boas características de fermentação quando fermenta mostos clarificados. Pode ser necessário um suplemento de azoto quando se fermentam mostos com baixos níveis de azoto.

### CONSUMO DE FRUTOSE

A Elegance favorece o consumo de frutose no final da fermentação. Pode ser utilizada para reiniciar fermentações paradas com um relação entre frutose e glucose mais elevada.

### APLICAÇÕES

Com a sua capacidade de fermentar mostos clarificados a temperaturas mais frias e a sua capacidade de elevar os aromas varietais da elevada atividade de  $\beta$ -glucosidase, a Elegance tornou-se numa variedade popular para uma variedade de vinhos brancos varietais frutados, tais como Semillon, Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay e Pinot Gris/Grigio. A Elegance é altamente adequada para reiniciar fermentações paradas contendo altos níveis de açúcar residual.

### TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

A Elegance tem uma tolerância ao álcool de 14-15% (v/v)



### ACIDEZ VOLÁTIL

Geralmente menos de 0,3 g/l



### FORMAÇÃO DE ESPUMA

A Elegance é uma variedade com baixa formação de espuma, adequada para fermentação em barris.



### ATIVIDADE KILLER

A Elegance tem atividade killer



### FLOCULAÇÃO

A Elegance apresenta boas propriedades de sedimentação



### CONSUMO DE FRUTOSE NA FASE FINAL DE FERMENTAÇÃO

