

PRODUTO ☆**TIPO****ORIGENS**

Uma levedura para vinho seca e ativa pura selecionada pelas suas características neutras

Saccharomyces cerevisiae

Isolada pela primeira vez em França

MAURIVIN B

informação de produto

maurivin™



adequado para
INÓCULO DIRETO

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

A Maurivin™ B produz níveis reduzidos de compostos de aroma e sabor, permitindo a expressão total das características varietais. É também conhecida pela sua capacidade de melhorar a extração de cor das variedades de tinto durante a fermentação. O teor de etanol é, em média, mais baixo nos vinhos fermentados com Maurivin™ B, assim como os níveis de ácido málico.

TAXA DE FERMENTAÇÃO

A temperaturas mais quentes de 20-30 °C, a Maurivin™ B é um fermentador de taxa moderada com um tempo de latência relativamente curto a moderado. O intervalo ideal de temperaturas para a Maurivin™ B é de 25-30 °C.

NECESSIDADES DE AZOTO

A Maurivin™ B é considerada um baixo consumidor de azoto.

CONSUMO DE ÁCIDO MÁLICO

A Maurivin™ B tem a capacidade de consumir até 56% de ácido málico durante a fermentação primária (ver Ficha de Informação de Investigação sobre Ácido Málico).

PRODUÇÃO DE ETANOL

A Maurivin™ B tem a capacidade de converter até 18% (w/v) do açúcar inicial em metabolitos que não o etanol. Como resultado, a concentração de etanol no vinho final é menor quando fermentado com esta variedade (ver Ficha de Informação de Investigação sobre Produção de Etanol).

APLICAÇÕES

Devido à sua capacidade de realçar o aroma, sabor e cor varietais, a Maurivin™ B é recomendada para variedades de tinto, tais como Shiraz/Syrah, Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Pinotage, Grenache e Pinot Noir. A Maurivin™ B é altamente recomendada quando se pretende baixar o teor de etanol de um vinho. A Maurivin™ B é também popular entre os enólogos que desejam reduzir os níveis de ácido málico durante a fermentação primária.

TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

A Maurivin™ B apresenta uma boa tolerância ao álcool de até 14-15% (v/v), no entanto, deve ter-se cuidado com os mostos de alto teor de açúcar



ACIDEZ VOLÁTIL

Geralmente, menos de 0,3 g/l, mas produziu até 0,5 g/l em mostos com alto teor de açúcar



FORMAÇÃO DE ESPUMA

Uma variedade com formação de espuma baixa a moderada

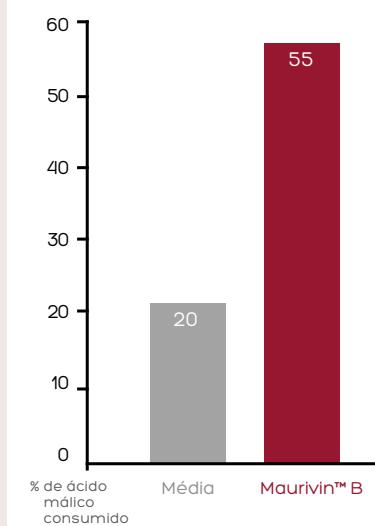


FLOCULAÇÃO

A Maurivin™ B tem excelentes propriedades de sedimentação após fermentação alcoólica



CONSUMO DE ÁCIDO MÁLICO



Resultados obtidos da investigação conduzida pelo Professor A. Lonvaud, Bordeaux Wine Institute, França