

PRODUCTO ☆

Una levadura pura, seca, activa, seleccionada para la elaboración de vino por sus características neutras

TIPO

Saccharomyces cerevisiae

ORIGEN

Aislado por primera vez en Francia

maurivin™



MAURIVIN B

información del producto

adecuado para
SIEMBRA DIRECTA

CONTRIBUCIÓN AL VINO

Maurivin™ B produce bajos niveles de compuestos aromáticos, permitiendo la expresión completa de matices varietales. También se caracteriza por su capacidad para potenciar la fracción de color de tintos varietales durante la fermentación. Por lo general, el contenido de etanol es inferior en vinos fermentados con Maurivin™ B, como ocurre con los niveles de ácido málico.

TASA DE FERMENTACIÓN

A temperaturas de 20-30°C (68-86°F) Maurivin™ B es un fermento de tasa moderada con una fase de latencia de corta a moderada. El rango de temperatura óptimo para Maurivin™ B es de 25-30°C (77-86°F).

REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

Maurivin™ B tiene bajas necesidades nutricionales.

CONSUMO DE ÁCIDO MÁLICO

Maurivin™ B tiene la capacidad de consumir hasta un 56% de ácido málico durante la fermentación principal (véase la hoja de información ácido málico).


PRODUCCIÓN DE ETANOL

Maurivin™ B tiene la capacidad de convertir hasta el 18% (w/v) del azúcar inicial en metabolitos distintos al etanol. Como resultado de ello, la concentración de etanol final del vino es inferior cuando se realiza la fermentación con esta cepa (véase hoja de información producción de etanol).


APLICACIONES

Debido a su capacidad para potenciar la tipicidad varietal, Maurivin™ B se recomienda para tintos varietales como Shiraz/Syrah, Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Pinotage, Garnacha y Pinot Noir. Se recomienda el uso de Maurivin™ B cuando se desea reducir el contenido de etanol del vino. Maurivin™ B también se recomienda para reducir los niveles de ácido málico durante la fermentación principal.


TOLERANCIA ALCOHÓLICA

Maurivin™ B muestra una buena tolerancia alcohólica de hasta 14-15% (v/v), sin embargo, se debe tener precaución con los mostos con alto contenido de azúcar 


ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,3 g/l, pero ha producido hasta 0,5 g/l en mostos con alto contenido de azúcar 

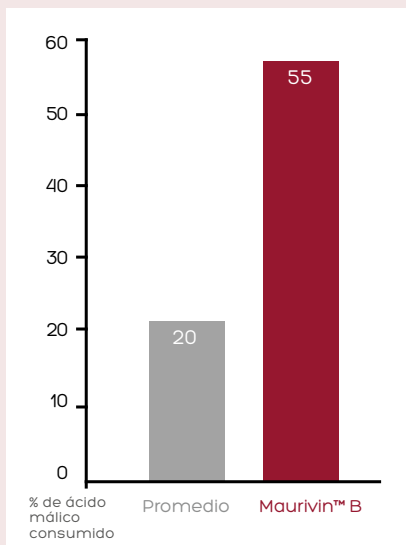
FORMACIÓN DE ESPUMA

Es una cepa con una formación de espuma de baja a moderada 

FLOCULACIÓN

Maurivin™ B tiene excelentes propiedades de sedimentación después de la fermentación alcohólica 

CONSUMO DE ÁCIDO MÁLICO



Resultados obtenidos en el estudio realizado por el Profesor A. Lonvaud, Bordeaux Wine Institute, Francia