

PRODUTO ☆

Uma levedura para vinho seca e ativa pura selecionada pelas suas características aromáticas médias e fermentações robustas

TIPO

Saccharomyces cerevisiae (var. *bayanus*)

ORIGENS

Isolada pela primeira vez em França

maurivin™



MAURIVIN PDM

informação de produto



adequado para
INÓCULO DIRETO

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

A Maurivin™ PDM produz níveis moderados a baixos de compostos de aroma e sabor no vinho. É uma variedade de levedura altamente desejável quando o enólogo requer uma contribuição aromática subtil, mas positiva, por parte da levedura.

TAXA DE FERMENTAÇÃO

A Maurivin™ PDM é adequada para temperaturas de fermentação baixas devido ao seu vigor inerente. É um fermentador estável a temperaturas mais baixas (8-15 °C) com uma exigência elevada de arrefecimento ou controlo de refrigeração. A Maurivin™ PDM é um fermentador de taxa rápida a temperaturas mais quentes (20-30 °C) com um período de latência curto.

NECESSIDADES DE AZOTO

A fermentação a altas temperaturas pode resultar no esgotamento acelerado do azoto aminado livre no mosto/sumo. Nestas situações, pode ser necessário adicionar azoto livre ou disponível.

APLICAÇÕES

Uma variedade de levedura de utilização geral recomendada para a produção de vinho branco e tinto, particularmente vinhos de casta como Chardonnay, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Semillon, Riesling, Cabernet, Merlot e Shiraz/Syrah. A Maurivin™ PDM é também adequada para a produção de tipos de vinho pelo método Champenoise.

TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

A Maurivin™ PDM apresenta uma excelente tolerância ao álcool no intervalo de 15-17% (v/v)



ACIDEZ VOLÁTIL

Geralmente menos de 0,3 g/l



FORMAÇÃO DE ESPUMA

Uma variedade com formação de espuma baixa a moderada



FLOCULAÇÃO

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



PRODUÇÃO TOTAL DE SO₂

A Maurivin™ PDM é considerada uma produtora de SO₂ moderada (SO₂ total até 40 mg/l)

TAXAS DE FERMENTAÇÃO DA PDM A DIFERENTES TEMPERATURAS DE FERMENTAÇÃO

