

PRODUCTO ☆

Una levadura pura, seca, activa, seleccionada para la elaboración de vino por sus características aromáticas medias y sus fermentaciones robustas

TIPO

Saccharomyces cerevisiae
(var. *bayanus*)

ORIGEN

Aislada por primera vez en Francia

maurivin™



MAURIVIN PDM

información del producto

adecuado para
SIEMBRA DIRECTA

CONTRIBUCIÓN AL VINO

Maurivin™ PDM produce niveles de compuestos aromáticos de moderados a bajos. Es una cepa de levadura muy recomendable cuando el enólogo necesita una contribución aromática sutil pero positiva de la levadura.

TASA DE FERMENTACIÓN

Maurivin™ PDM es adecuada para temperaturas de fermentación bajas debido a su vigor inherente. Es un fermento estable a baja temperatura (8-15°C; 46-59°F) con una alta demanda de control de enfriamiento o refrigeración. Maurivin™ PDM es un fermento con una tasa de fermentación rápida a temperaturas superiores (20-30°C; 68-86°F) con una fase de latencia corta.

REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

La fermentación a altas temperaturas puede agotar rápidamente el nitrógeno aminado libre en el mosto/zumo. En estos casos puede ser necesario añadir nitrógeno libre.

APLICACIONES

Es una cepa de levadura para uso general recomendada para la elaboración de vinos tintos y blancos, especialmente vinos varietales como Chardonnay, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Semillón, Riesling, Cabernet, Merlot y Shiraz/Syrah. Maurivin™ PDM también es apta para la elaboración de vinos con *el método Champenoise*.

TOLERANCIA ALCOHÓLICA

Maurivin™ PDM muestra una excelente tolerancia alcohólica en el rango de 15-17% (v/v)



ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,3 g/l



FORMACIÓN DE ESPUMA

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



FLOCULACIÓN

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



PRODUCCIÓN TOTAL DE SO₂

Maurivin™ PDM es un productor moderado de SO₂ (hasta 40 mg/l del SO₂ total)

TASAS DE FERMENTACIÓN DE PDM A DIFERENTES TEMPERATURAS DE FERMENTACIÓN

