

PRODOTTO ☆

Un lievito secco attivo puro per vino selezionato per il suo carattere aromatico complesso

TIPOLOGIA ○○○

Saccharomyces cerevisiae

ORIGINE ●●●

Isolato per la prima volta dall'Università della California, Davis Campus

UCD 522

informazione sul prodotto

maurivin™

adatto per il
LANCIO DIRETTO

APPORTO AL VINO

UCD 522 esterna aromi complessi in fase di fermentazione, tuttavia rispettando il carattere varietale della frutta. Gli aromi dei lieviti di UCD 522 sono spesso descritti come 'vino stile tradizionale', che ricorda la complessità di buone fermentazioni 'naturali' autoctone. Questo è un lievito comune tra gli enologi che desiderano produrre un vino complesso o che richiedono altre opzioni di miscelazione.

TASSO DI FERMENTAZIONE

UCD 522 è un fermentatore a tasso medio con un range di temperatura ideale di 16-30°C (60-85°F). UCD 522 mostra una breve fase di latenza in questo range di temperatura.

FABBISOGNO DI AZOTO

UCD 522 è tecnicamente un consumatore di azoto moderato, che mostra un fabbisogno di azoto simile al ceppo Maurivin™ AWRI 796. Per un tasso alcolico potenzialmente alto con scarsa quantità di sostanze solide, due o tre aggiunte di azoto (100mg DAP/L) o un attivante di fermentazione Mauriferm™ aiuterà a produrre una popolazione ricca di lieviti sani.

CONSUMO DI ACIDO MALICO

UCD 522 ha la capacità di consumare fino al 30% di acido malico durante la fermentazione primaria.

APPLICAZIONI

UCD 522 è un lievito generico raccomandato per la vinificazione di uve rosse e bianche, ma noto più per la produzione di vini rossi complessi e varietali, come Shiraz/Syrah, Zinfandel, Merlot e Grenache.

TOLLERANZA ALCOLICA

UCD 522 mostra una buona tolleranza alcolica fino al 13,5-14% (v/v)

**ACIDITA' VOLATILE**

Generalmente inferiore a 0,3 g/l

**PRODUZIONE DI SCHIUMA**

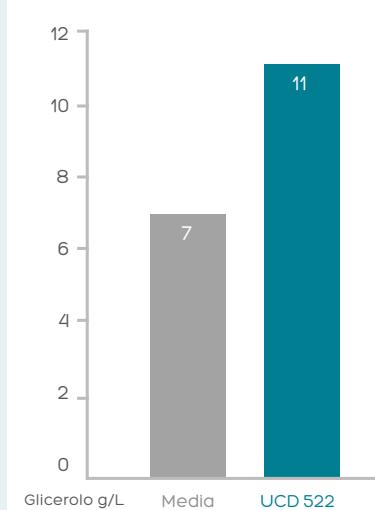
Un ceppo a produzione di schiuma da bassa a moderata

**ATTIVITA' KILLER**

UCD 522 è un ceppo sensibile all'effetto killer

**FLOCCULAZIONE**

UCD 522 mostra buone proprietà di sedimentazione

**PRODUZIONE DI GLICEROLO**

Ricerca svolta dal Dr. Vladimir Jiranek e Dr. Paul Grbin, Università di Adelaide, Australia (2005)