

## PRODUTO ☆

Uma levedura para vinho seca e ativa pura selecionada pela sua capacidade de realçar os aromas varietais do Sauvignon Blanc

## TIPO

*Saccharomyces cerevisiae*

## ORIGENS

Isolada em França

# SAUVIGNON

## informação de produto

**maurivin™**



adequado para  
**INÓCULO DIRETO**

### CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

A Sauvignon tem a capacidade de realçar os aromas varietais do Sauvignon Blanc, convertendo precursores inodoros e não voláteis em tióis aromáticos. Esta libertação de aromas frutados é atribuída à alta atividade da enzima β-liase específica desta variedade de levedura. As descrições comuns para estes aromas libertados incluem 'maracujá' e 'fruta tropical'.

### TAXA DE FERMENTAÇÃO

Ao fermentar dentro de um intervalo ideal de temperatura de 15-25 °C, a Sauvignon tem uma fase de latência curta, seguida de uma taxa de fermentação estável e moderada. O arrefecimento deve ser desligado perto do final da fermentação quando se fermenta abaixo de 15 °C.

### NECESSIDADES DE AZOTO

A Sauvignon é considerada um consumidor baixo a moderado de azoto. Ao fermentar mosto altamente clarificado (baixo teor de sólidos) de elevado potencial alcoólico, recomenda-se um suplemento de azoto (100 mg DAP/l) ou um auxiliar de fermentação Mauriferm™ para garantir uma fermentação saudável.

### APLICAÇÕES

A Sauvignon é altamente recomendada para Sauvignon Blanc e outras variedades brancas com perfis aromáticos semelhantes. Esta variedade também teve um sucesso considerável com Riesling, Viognier, Semillon e Cabernet Sauvignon.

### TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

A Sauvignon apresenta uma boa tolerância ao álcool de até 13-14% (v/v)



### ACIDEZ VOLÁTIL

Geralmente menos de 0,3 g/l



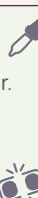
### FORMAÇÃO DE ESPUMA

A Sauvignon é uma variedade com formação de espuma baixa a moderada



### ATIVIDADE KILLER

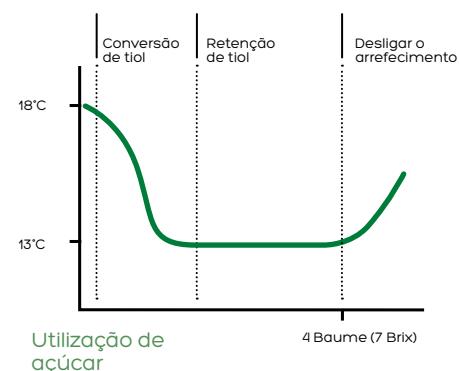
A Sauvignon é neutra à atividade killer. Esta variedade é resistente a levedura killer, mas não produz atividade killer



### FLOCULAÇÃO

A Sauvignon apresenta boas propriedades de sedimentação após a fermentação alcoólica

### TEMPERATURAS DE FERMENTAÇÃO RECOMENDADAS



Dados representativos dos dados da indústria obtidos globalmente da AB Biotek