

PRODUCTO ☆

Una levadura pura, seca, activa, seleccionada para la elaboración de vino por su capacidad para mejorar los aromas varietales de Sauvignon Blanc

TIPO

Saccharomyces cerevisiae

ORIGEN

Aislada en Francia

SAUVIGNON

información del producto

maurivin™



adecuado para
SIEMBRA DIRECTA

CONTRIBUCIÓN AL VINO

Sauvignon tiene la capacidad de potenciar los aromas varietales de Sauvignon Blanc convirtiendo los precursores no volátiles inodoros en tioles aromáticos. Esta liberación de aromáticos afrutados se atribuye a la alta actividad de la enzima β -lisis específica para esta cepa de levadura. Las descripciones comunes para estos matices aromáticos liberados incluyen "fruta de la pasión" y "fruta tropical".

TASA DE FERMENTACIÓN

Cuando la fermentación se realiza en el rango de temperatura óptimo de 15-25°C (59-77°F), Sauvignon tiene una fase de latencia corta seguida de una tasa de fermentación moderada y estable. Si la fermentación se realiza a temperaturas inferiores 15°C (59°F), la refrigeración debe desactivarse hacia el final de la misma.

REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

Sauvignon tiene unas necesidades nutricionales de bajas a moderadas. Para la fermentación de mosto altamente clarificado (sólidos bajos) y de elevado potencial alcohólico, se recomienda utilizar un suplemento de nitrógeno (100mg DAP/l) o Mauriferm™ como ayuda para la fermentación para garantizar una fermentación correcta.

APLICACIONES

Se recomienda el uso de Sauvignon para Sauvignon Blanc y otros blancos varietales con perfiles aromáticos similares. Esta cepa también se recomienda para variedades Riesling, Viognier, Semillón y Cabernet Sauvignon.

TOLERANCIA ALCOHÓLICA

Sauvignon tiene una buena tolerancia alcohólica de hasta 13-14% (v/v)



ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,3 g/l



FORMACIÓN DE ESPUMA

Sauvignon es una cepa con una formación de espuma de baja a moderada



ACTIVIDAD KILLER

Sauvignon tiene actividad killer neutra. Esta cepa es resistente a la levadura killer pero no produce actividad killer

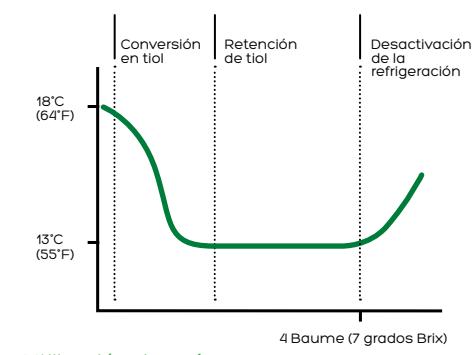


FLOCULACIÓN

Sauvignon tiene buenas propiedades de sedimentación tras la fermentación alcohólica



TEMPERATURAS DE FERMENTACIÓN RECOMENDADAS



Valores representativos de datos obtenidos a nivel global por la empresa AB Biotek

La información presentada se basa en nuestros estudios y pruebas comerciales y proporciona una evaluación general del rendimiento del producto. Los datos aquí presentados no constituyen una garantía legalmente vinculante para el fabricante.