

PRODUCTO ☆

TIPO



ORIGEN



Una levadura pura, seca, activa, seleccionada para la elaboración de vino por sus características aromáticas complejas

Saccharomyces cerevisiae

Aislada por primera vez en la Universidad de California, Davis Campus

UCD 522

información del producto

CONTRIBUCIÓN AL VINO

UCD 522 muestra aromáticos complejos durante la fermentación, respetando los matices varietales de la fruta. Los aromas de la levadura UCD 522 se describen a menudo como "vinos del viejo continente", reminiscencia de la complejidad de las excelentes fermentaciones "naturales" autóctonas. Esta levadura es popular entre los productores de vino que desean elaborar un vino complejo o necesitan otra opción de mezcla.

TASA DE FERMENTACIÓN

UCD 522 es un fermento de tasa media con un rango de temperatura óptima de 16-30°C (60-85°F). UCD 522 tiene una fase de latencia corta dentro de este rango de temperatura.

REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

Técnicamente, UCD 522 tiene necesidades nutricionales moderadas, similares a las de la cepa AWRI 796 de Mauvirin. Para fermentaciones de sólidos bajos con elevado potencial alcohólico, se recomienda el uso de dos o tres agregados de nitrógeno (100mg DAP/l) o una ayuda para la fermentación Mauriferm™ para producir una alta población de levadura saludable.

CONSUMO DE ÁCIDO MÁLICO

UCD 522 tiene la capacidad de consumir hasta un 30% del ácido málico durante la fermentación primaria.

APLICACIONES

UCD 522 es una levadura para uso general recomendada tanto para la elaboración de vino tinto como de vino blanco, pero es más popular para la producción de tintos varietales complejos como Shiraz/Syrah, Zinfandel, Merlot y Garnacha.



adecuado para
SIEMBRA DIRECTA

TOLERANCIA ALCOHÓLICA

UCD 522 tiene una buena tolerancia alcohólica de hasta 13,5-14% (v/v)



ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,3 g/l 0,



FORMACIÓN DE ESPUMA

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



ACTIVIDAD KILLER

UCD 522 es una cepa sensible a la actividad killer

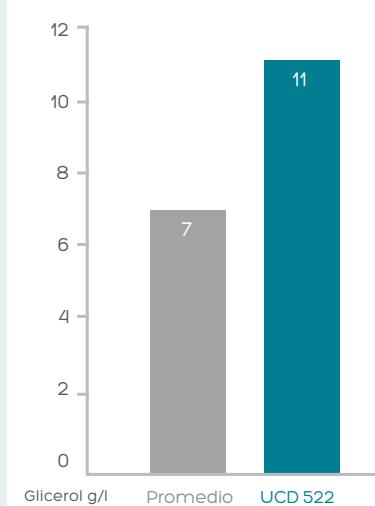


FLOCULACIÓN

UCD 522 cuenta con propiedades de sedimentación excelentes



PRODUCCIÓN DE GLICEROL



Estudio realizado por el Dr. Vladimir Jiranek y el Dr. Paul Grbin, de la Universidad de Adelaide, Australia (2005)

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.