



Auxiliares de fermentação

MAURIFERM ACTIVATOR

informação de produto

Mauriferm Activator

Suplemento com ingredientes essenciais para a fermentação de leveduras ao promover um forte crescimento das mesmas e ao reduzir a possibilidade de fermentações paradas ou lentas. O Mauriferm Activator tem também um impacto positivo no perfil sensorial do vinho ao minimizar os aromas e os sabores e ao melhorar a textura e o paladar do vinho.

O Mauriferm Activator melhora a fermentação através da remoção de ácidos gordos tóxicos

As paredes celulares da levedura inativas no Mauriferm Activator adsorvem os ácidos gordos saturados tóxicos de cadeia média. Estes ácidos gordos tóxicos podem acumular-se durante a fermentação, inibindo o transporte de açúcar para a célula da levedura, o que resulta numa fermentação lenta ou parada.

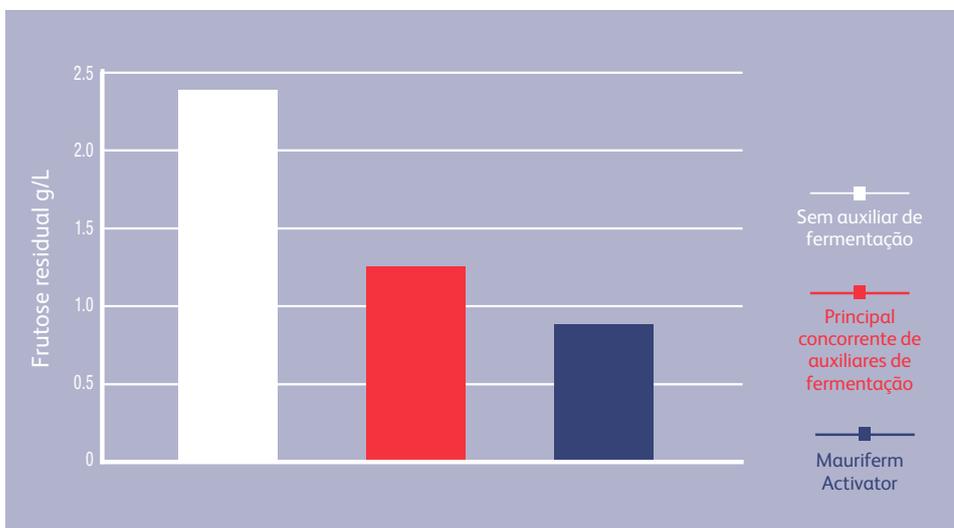
O Mauriferm Activator fornece esteróis e ácidos gordos insaturados

As paredes celulares da levedura inativadas libertam esteróis e ácidos gordos insaturados que atuam como substitutos do oxigénio num ambiente anaeróbico. Isto promove o crescimento e durabilidade das paredes celulares, resultando numa fermentação mais fiável e homogénea.

O Mauriferm Activator melhora o perfil sensorial do vinho

O Mauriferm Activator suplementa vitaminas e oligoelementos essenciais, assegurando que a levedura se mantém viável e saudável durante o decurso da fermentação. Este processo assegura que a levedura não está a produzir aromas ou sabores indesejados. O nível elevado de polissacáridos no Mauriferm Activator também pode ter um efeito positivo na textura e no paladar do vinho.

Dosagem: Adicionar 30 g/hl diretamente ao sumo/mosto no início da fermentação.



Ensaio realizado com UOA MaxiThiol num mosto de Chardonnay com défice de nutrientes, pH de 3,37 e uma concentração inicial de açúcar de 240 g/l (glicose/frutose). Temperatura de fermentação 15 °C. Resultados mostrados no dia 21, altura em que a glicose era de 0,0 g/l. As mesmas proporções foram observadas com três outras leveduras para vinho. Os resultados podem variar em função dos diferentes sumos/mostos.