

Auxiliares de fermentação

MAURIVIT

informação de produto

As baixas concentrações de vitaminas no mosto podem levar a dificuldades de fermentação. O déficit de vitaminas pode ocorrer de maneira natural, devido a condições adversas que causam stress na vinha, ou como resultado de processos de vinificação prévios à fermentação, como o aquecimento e pasteurização do mosto, adições de dióxido de enxofre e clarificação.

O Maurivit é uma mistura de vitaminas puras, isentas de aminoácidos e azoto inorgânico.

A concentração de vitaminas é ótima para a promoção do crescimento de leveduras e da taxa de fermentação.

Características enológicas

Os baixos níveis de vitaminas no sumo de uva, mosto ou vinho podem ser um fator limitador para a taxa de crescimento da levedura e para o número de células, levando a taxas de fermentação reduzidas ou mais lentas. As condições podem resultar na paragem das fermentações. O risco de paragem ou lentidão das fermentações pode ser reduzido através da adição de Maurivit no momento da inoculação da levedura.

A produção de sulfureto de hidrogénio durante a fermentação alcoólica está geralmente associada a baixos níveis disponíveis de aminoácidos e de azoto inorgânico. Embora a adição de vitaminas, por si só, não possa impedir que isto ocorra, devido ao efeito sinérgico das vitaminas, a adição de Maurivit, em conjunto com o azoto inorgânico, pode reduzir o risco de produção de sulfureto de hidrogénio.

O Maurivit contém tiamina, que pode ser desativada pela presença de dióxido de enxofre. Por este motivo, sugerimos que a adição de Maurivit seja feita após os ajustes de dióxido de enxofre.

Utilização

O Maurivit pode ser adicionado a mosto, sumo, fermentações ou a propagadores de leveduras para suplementar baixos níveis de vitaminas, a fim de maximizar o número de células de levedura e a atividade de fermentação. Adicione 5 gramas de Maurivit por 1000 litros de mosto, sumo, fermentação ou cultura iniciadora.

Composição

O Maurivit contém pantotenato de cálcio, cloridrato de piridoxina, cloridrato de tiamina, biotina e nicotinamida.



O Maurivit é uma mistura de vitaminas puras, isentas de aminoácidos e azoto inorgânico. A concentração de vitaminas é ótima para a promoção do crescimento de leveduras e para a taxa de fermentação