

# PLATINUM

información del producto

## Producto ☆

Una levadura, pura, seca, activa, seleccionada para la elaboración de vino porque potencia los sabores y aromas varietales mediante la eliminación de las notas reductivas como el sulfuro de hidrógeno.

## Tipo

*Saccharomyces cerevisiae.*

## Origen

Desarrollado por Maurivin™ y el Australian Wine Research Institute.

adecuado para  
**SIEMBRA DIRECTA**

## TASA DE FERMENTACIÓN

A temperaturas de 20-30°C (68-86°F) Platinum tiene una fase de latencia muy corta y una fermentación rápida. Platinum es perfecta para la fermentación a temperaturas más bajas de 12-16°C (53-61°F) debido a su vigor inherente.

## CONTRIBUCIÓN AL VINO

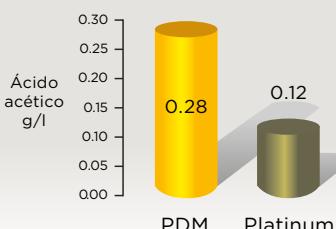
Maurivin™ Platinum es una levadura única incapaz de producir cantidades de sulfuro de hidrógeno detectables. El uso de esta levadura elimina las potenciales notas reductivas derivadas de la levadura, incluso en la fermentación de mostos con déficit de nitrógeno. Los vinos elaborados con esta levadura muestran una potenciación de los aromas varietales favorables para una elaboración de vino de alta calidad.

## APLICACIONES

Maurivin™ Platinum se recomienda para la elaboración de vinos afrutados con una pequeña contribución de la levadura. Lo más destacable es la ausencia de notas reductivas, por lo tanto aumentan los matices varietales positivos del vino. Platinum es perfecta para todas las variedades y tipos de vino. Esta levadura también se recomienda cuando la fruta de fermentación procede de viñedos con vinos de carácter tradicionalmente reductivo.

## PRODUCCIÓN DE ÁCIDO ACÉTICO

El estudio fue realizado en el Australian Wine Research Institute (2007).



## Producción de H<sub>2</sub>S [µg/L]



El estudio fue realizado en el Australian Wine Research Institute (2007). El umbral sensorial para el H<sub>2</sub>S en el vino es de 50 - 80 µg/l (Wenzel y otros, 1980).

## PRODUCCIÓN DE SULFURO DE HIDRÓGENO

Platinum no produce niveles detectables de sulfuro de hidrógeno. El uso de esta levadura elimina las notas reductivas derivadas de la levadura en la elaboración del vino.

## REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

Para ayudar al crecimiento celular de la levadura al inicio de la fermentación es necesaria una adición de nitrógeno para crear biomasa celular. Para mostos de NFA bajo, Platinum se beneficia de la adición de la ayuda para la fermentación Mauriferm™.

## PRODUCCIÓN DE ALCOHOL

Platinum utiliza aproximadamente 16,5 g de azúcar para producir un 1% de alcohol (v/v).

## TOLERANCIA ALCOHÓLICA

Platinum tiene una excelente tolerancia alcohólica de hasta 15-16% (v/v).

## ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,2 g/l.

## PRODUCCIÓN TOTAL DE SO<sub>2</sub>

Platinum tiene perfiles de producción de SO<sub>2</sub> total similares a Maurivin™ PDM (hasta 40 mg/l).

## FACTOR KILLER

Platinum tiene actividad killer.

## LEVADURA PATENTADA

Distinctión es una levadura "Next Generation" patentada propiedad de Maurivin™ no OMG.