

PRODUCTO ☆

Una levadura pura, seca, activa, seleccionada para la elaboración de vino por sus características aromáticas medias y sus fermentaciones robustas

TIPO

Saccharomyces cerevisiae
(var. *bayanus*)

ORIGEN

Aislada por primera vez en Francia

maurivin™



MAURIVIN PDM

información del producto

CONTRIBUCIÓN AL VINO

Maurivin PDM produce niveles de compuestos aromáticos de moderados a bajos. Es una cepa de levadura muy recomendable cuando el enólogo necesita una contribución aromática sutil pero positiva de la levadura.

TASA DE FERMENTACIÓN

Maurivin PDM es adecuada para temperaturas de fermentación bajas debido a su vigor inherente. Es un fermento estable a baja temperatura (8-15°C; 46-59°F) con una alta demanda de control de enfriamiento o refrigeración. Maurivin PDM es un fermento con una tasa de fermentación rápida a temperaturas superiores (20-30°C; 68-86°F) con una fase de latencia corta.

REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

La fermentación a altas temperaturas puede agotar rápidamente el nitrógeno aminado libre en el mosto/zumo. En estos casos puede ser necesario añadir nitrógeno libre.

APLICACIONES

Es una cepa de levadura para uso general recomendada para la elaboración de vinos tintos y blancos, especialmente vinos varietales como Chardonnay, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Semillón, Riesling, Cabernet, Merlot y Shiraz/Syrah. Maurivin PDM también es apta para la elaboración de vinos con el método *Champenoise*.

TOLERANCIA ALCOHÓLICA

Maurivin PDM muestra una excelente tolerancia alcohólica en el rango de 15-17% (v/v)



ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,3 g/l



FORMACIÓN DE ESPUMA

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



FLOCULACIÓN

Maurivin PDM tiene excelentes propiedades de sedimentación después de la fermentación alcohólica



PRODUCCIÓN TOTAL DE SO₂

Maurivin PDM es un productor moderado de SO₂ (hasta 40 mg/l del SO₂ total)

TASAS DE FERMENTACIÓN DE PDM A DIFERENTES TEMPERATURAS DE FERMENTACIÓN

