

PLATINUM

informação de produto

Produto ☆

Uma levedura para vinho seca e ativa que realça os aromas e sabores varietais através da eliminação de características redutoras como o sulfureto de hidrogénio.

Tipo ☼

Saccharomyces cerevisiae.

Origens 🌐

Desenvolvida pela Maurivin e pelo Australian Wine Research Institute.

TAXA DE FERMENTAÇÃO

A temperaturas mais quentes de 20-30 °C, a Platinum apresenta uma fase de latência curta e uma rápida taxa de fermentação. A Platinum é ideal para fermentar a temperaturas mais baixas de 12-16 °C devido ao seu vigor inerente.

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

A Maurivin Platinum é uma levedura para vinho única que não produz qualquer sulfureto de hidrogénio detetável. A utilização desta levedura elimina quaisquer potenciais características redutoras derivadas da levedura, mesmo quando os mostos de fermentação têm défice de azoto. Os vinhos resultantes apresentam um aumento dos aromas varietais, favoráveis à produção de vinhos de alta qualidade.

APLICAÇÕES

A Maurivin Platinum é recomendada para a produção de vinhos frutados com apenas uma pequena contribuição da levedura. O aspeto de maior destaque é a ausência de quaisquer características redutoras, aumentando assim as características varietais positivas do vinho. A Platinum é ideal para todas as castas e tipos de vinho. Esta levedura é também recomendada quando se fermentam uvas proveniente de vinhas cujos vinhos têm tradicionalmente um caráter redutor.

PRODUÇÃO DE SULFURETO DE HIDROGÉNIO

A Platinum não produz quaisquer níveis detetáveis de sulfureto de hidrogénio. A utilização desta levedura elimina as características redutoras derivadas da levedura na vinificação.

NECESSIDADES DE AZOTO

Para contribuir para o crescimento das células de levedura no início da fermentação, é necessária uma adição de azoto para construir biomassa celular. Em mostos de baixo azoto facilmente assimilável, a Platinum beneficia com a adição de um auxiliar de fermentação Mauriferm.

PRODUÇÃO DE ÁLCOOL

A Maurivin Platinum utiliza, aproximadamente, 16,5 g de açúcar para produzir 1% de álcool (v/v).

TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

A Platinum apresenta uma excelente tolerância ao álcool de 15-16% (v/v).

ACIDEZ VOLÁTIL

Geralmente, inferior a 0,2 g/l.

PRODUÇÃO TOTAL DE SO₂

A Platinum tem perfis de produção total de SO₂ semelhantes aos da Maurivin PDM (até 40 mg/l).

FATOR KILLER

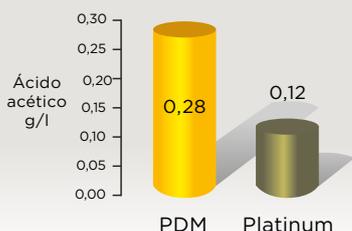
A Platinum tem atividade killer.

LEVEDURA PROPRIETÁRIA

A Platinum é uma levedura 'Next Generation' patenteada da Maurivin não OGM.

PRODUÇÃO DE ÁCIDO ACÉTICO

A investigação foi realizada no Australian Wine Research Institute (2007).



Produção de H₂S [µg/l]

A investigação foi realizada no Australian Wine Research Institute (2007). O limiar sensorial para H₂S no vinho é de 50-80 µg/l (Wenzel et al., 1980).

