

# maurivin™



## Uso de la levadura para vino seca y activa de **Maurivin**



La preparación adecuada de la levadura para vino seca y activa (ADWY, por sus siglas en inglés) es esencial para el éxito de la fermentación.



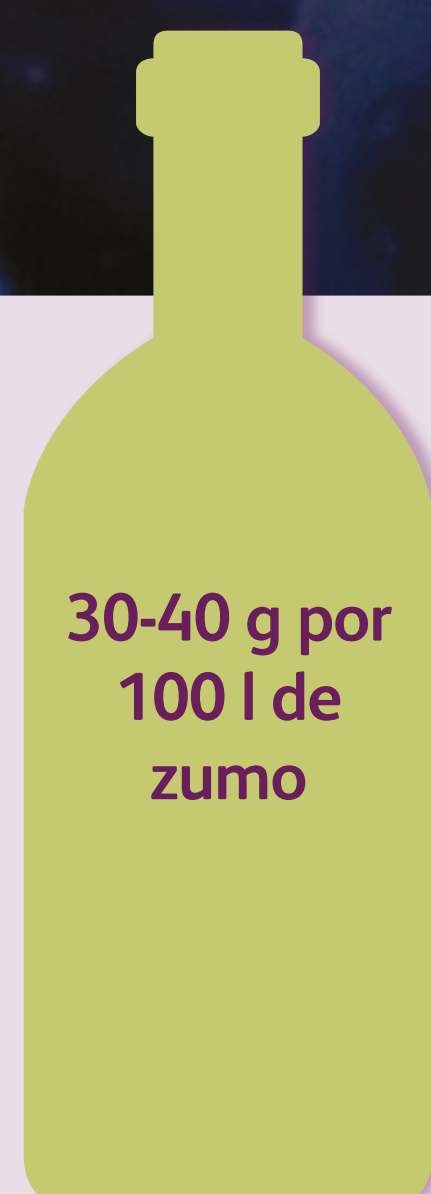
Un proceso sencillo hecho debidamente puede ahorrar mucho tiempo y preocupaciones más adelante.



Contar con una masa levada activa minimiza la fase de latencia (un factor importante para lograr un fermento saludable) y reduce la posibilidad de fermentaciones detenidas o demoradas.

## Tasas de inoculación

Rehidratar 25 g de ADWY en 100 l de zumo/mosto logrará un mínimo de células viables de  $5 \times 10^6$  por ml.



30-40 g por 100 l de zumo



17-25 g por 100 l de zumo

- Para conseguir una fermentación eficaz, es importante disponer de una población de células viables de  $1,2-1,5 \times 10^8$  por ml al final del crecimiento de la levadura (una tercera parte en la mitad de la fermentación).
- Por tanto, se requiere una población inicial mínima de células viables de  $5 \times 10^6$  por ml.
- Para tintos, la dosis puede ser inferior debido a la presencia de nutrientes (a través de la piel) pero, para blancos muy clarificados y vinos tradicionalmente difíciles, se recomienda usar 30-40 g por 100 l.



Este proceso lleva unos

# 30

MINUTOS

## Procedimiento recomendado para rehidratar la levadura para vino seca y activa de Maurivin

**CADA PASO ES DE VITAL IMPORTANCIA PARA UNA REHIDRATACIÓN ÓPTIMA DE LA LEVADURA**

# 1

Rehidrate la ADWY espolvoreándola lentamente en 5-10 veces su peso en agua limpia y precalentada entre 35-40 °C.



- Cualquier toxina o producto químico presente en el agua puede dañar/ destruir las células de levadura durante la rehidratación.
- La rehidratación a baja temperatura dará lugar a la fuga del material citoplasmático esencial de las células (principalmente, carbohidratos), reduciendo así la viabilidad de la célula
- Es mejor añadir primero la levadura al agua para mezclar muy suavemente, exponiendo toda la levadura al agua.

# 2

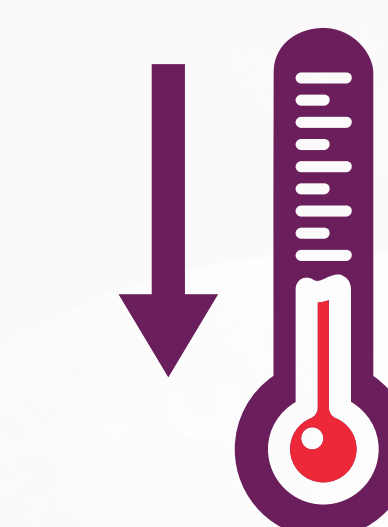
Deje reposar la levadura durante 15 MINUTOS sin remover



- Deje que las membranas de la célula recobren la máxima fluidez, sin la cual, las membranas podrían dañarse físicamente al remover.
- Remover también dispersa los primeros micronutrientes que han escapado de las células al entrar en contacto con el agua. Las células pueden reabsorber estos micronutrientes tan importantes si se encuentran en las inmediaciones.

# 3

Ajuste la temperatura de la solución de levadura rehidratada dentro de los 5 °C del zumo/mosto (sin sulfito) para que se inocule añadiendo los volúmenes suficientes para dar reducciones sucesivas de temperatura de 5 °C.



Aclimatice la levadura al zumo/mosto. Esto debería hacerse durante un periodo de 15 minutos.

# 4

Use la levadura en un de 30 MINUTOS desde la rehidratación.



- Tras 30 minutos, la actividad de la levadura puede empezar a disminuir debido a la falta de nutrientes.
- Este tiempo puede prolongarse si la levadura estuviera aclimatada con el zumo o el agua que contiene los nutrientes.

# 5

18°C o superior



Se recomienda que la temperatura del zumo/mosto que se va a inocular sea de 18 °C o superior para evitar una fase de latencia prolongada.

- Un factor importante para que la población de las células alcance  $1,2-1,5 \times 10^8$  de células viables por ml es que la temperatura se mantenga sobre 18 °C para la fase inicial de la fermentación.
- Cuando se haya metabolizado un 10-20 % del azúcar (de 1 a 3 días), la temperatura del fermento puede reducirse.