



maurivin™



Inspirado pela

Excelência e Inovação

“Nossas leveduras e ingredientes oferecem **significativas vantagens enológicas** em termos de aroma, complexidade e redução de sulfureto de hidrogênio”

Conheça nossa gama de produtos em:

www.abbiotek.com

next generation
by maurivin

 **AB Biotek**
PARTNERS IN FERMENTATION™

A business division of AB MAURI

RESUMO

Gama de leveduras de vinho Maurivin	3
--	---

INOVAÇÃO - GAMA NEXT GENERATION	4
--	---

Informação de investigação

· As novas leveduras que coferem aromas “florais” ao vinho	6
· Levedura com baixo teor de sulfureto de hidrogénio	7
· Levedura híbrida	9

Gama de leveduras de Next Generation

· AWRI ROSA	11
· PLATINUM	11
· AWRI UVAmAX	12
· AWRI ZEVII	12
· AWRI FUSION	13
· AWRI PARAGON	13
· Levedura híbrida - resumo do produto	14
· AWRI OBSESSION	15

INOVAÇÃO - GAMA CLASSIC	16
--------------------------------	----

Informação de investigação

· Azoto facilmente assimilável	17
· Produção de etanol	18
· Consumo de ácido málico pela levedura para vinho	19
· Levedura e aromas shiraz	20
· Awri 350 e vinhos rosé	21
· Awri 350 é a variedade que produz menor quantidade de SO ₂	22
· Aumento da intensidade de fruta e cor nas uvas merlot	23

Propriedades da levedura maurivin	25
--	----

Gama Classic

· MAURIVIN PDM	27
· MAURIVIN POP	27
· AWRI R2	28
· ELEGANCE	28
· CRU-BLANC	29
· SAUVIGNON	29
· UOA MAXITHIOL	30
· EP2	30
· AWRI 350	31
· PRIMEUR	31
· AWRI 796	32
· BP 725	32
· UCD 522	33
· MAURIVIN B	33

Como é produzida a levedura de vinho	34
---	----

PORTFOLIO MAURIVIN DE INGREDIENTES PARA VINHO	35
--	----

· ENZIMAS	36
· TANINOS	37
· AUXILIARES DE FERMENTAÇÃO	38





PORTFÓLIO MAURIVIN DE INGREDIENTES PARA VINHO

A gama Maurivin oferece aos vinicultores um perfil de fermentação homogêneo e a criação do aroma e sabor característicos dos “estilos vinícolas do Novo Mundo”, cada vez mais populares a nível global.

A gama Maurivin foi desenvolvida especificamente pelos próprios cientistas da AB Biotek em conjunto com os nossos parceiros de investigação como o Australian Wine Research Institute (AWRI) e a Universidade de Adelaide para beneficiar os nossos consumidores ao utilizar práticas vinícolas modernas.

A experiência e conhecimentos gerados com a criação da gama de leveduras Maurivin foram adquiridos durante mais de **150 anos de experiência** em tecnologias relacionadas com os ingredientes e em fermentação, com o apoio de instituições de investigação de renome mundial e dos nossos próprios clientes.

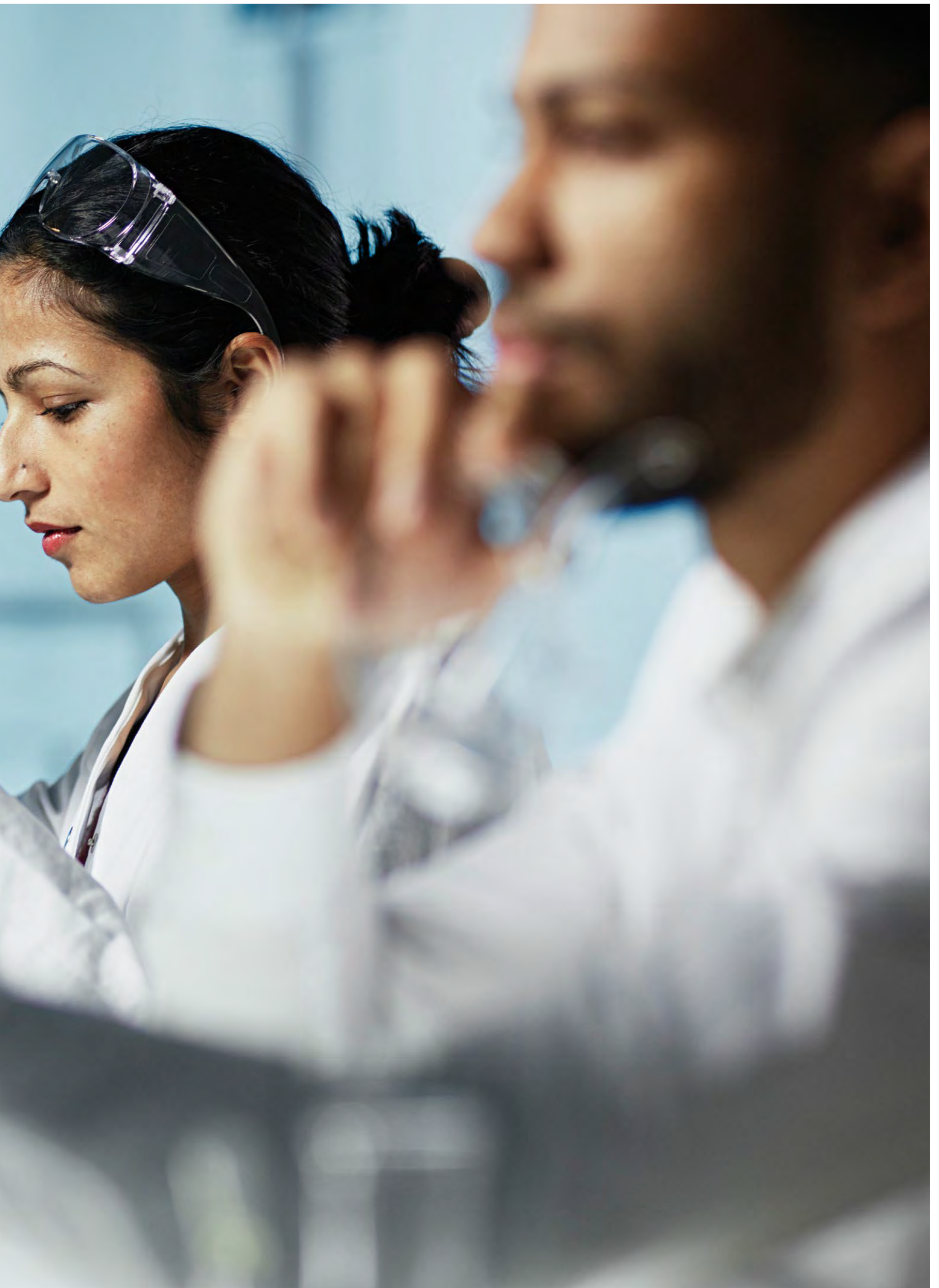
O portfólio de produtos Maurivin é produzido a nível internacional nas nossas instalações, bem como nas das nossas empresas-irmãs de ingredientes pertencentes à **Associated British Foods (ABF)** e com a ajuda de parceiros estratégicos externos. Como produtor principal, contamos com conhecimentos de tecnologia líder mundial sobre fermentação e tecnologias, inovação e desenvolvimento associados.

A nossa experiência na produção de ingredientes de valor acrescentado é reconhecida a nível mundial em várias indústrias.

INOVAÇÃO

neXt generation
by maurivin





AS NOVAS LEVEDURAS QUE CONFEREM AROMAS “FLORAIS” AO VINHO

Informação de investigação

A AB Biotek, o Australian Wine Research Institute (AWRI) e a Wine Australia (WA) colaboraram para reunir duas novas soluções que conferem aroma e sabor florais à gama de leveduras para vinho Next Generation da Maurivin: **Maurivin AWRI Rosa (AWRI 2965)**.

DESFRITE DA FRAGÂNCIA DAS ROSAS: NOVA LEVEDURA QUE CONFERE AROMAS “FLORAIS” AO VINHO

Em toda a vasta gama de variedades de leveduras comerciais disponíveis para os vinicultores, existe uma variação substancial na sua produção de compostos aromáticos. Alguns compostos desejáveis não são tipicamente produzidos em concentrações suficientemente elevadas para marcar a diferença no aroma e sabor do vinho. Exemplos incluem os compostos derivados da levedura de 2-feniletanol (2-PE) e acetato de 2-feniletanol (2-PEA), que estão associados a aromas a “rosas” e “florais” no vinho, bem como noutros alimentos e bebidas fermentados (Cordente 2012). Geralmente, as concentrações destes compostos aromáticos a “rosas” nos vinhos são inferiores aos seus limiares sensoriais de aroma, particularmente nos vinhos brancos, pelo que o seu potencial contributo para o aroma do vinho é considerado mínimo (de-la-Fuente-Blanco 2016; Vilanova 2013).

ENSAIOS EM LEVEDURAS QUE PRODUZEM QUANTIDADES EXCEDENTÁRIAS DE COMPOSTOS AROMÁTICOS “FLORAIS”/“A ROSAS”

No AWRI, recorrendo a técnicas clássicas de desenvolvimento de variedades de levedura, foram desenvolvidas mais de quarenta leveduras não geneticamente modificadas (não GM) que produziam altas concentrações de compostos aromáticos a “rosas”, tanto 2-PE como 2-PEA (Cordente 2018). Estas leveduras com aroma a “rosas” foram isoladas de três variedades *Saccharomyces cerevisiae* mãe diferentes, tendo cada uma delas diferentes perfis voláteis de fermentação e características de idoneidade competitivas que se podem adequar a diferentes estilos de vinificação. Três destas leveduras com aroma a “rosas” foram amplamente testadas a uma escala piloto nas últimas quatro vindimas, para avaliar tipos de vinho possivelmente compatíveis com características de aroma a “rosas” melhoradas, incluindo vinhos brancos, rosés, tintos e espumantes. Além disso, ao selecionar leveduras com aroma a “rosas” que produzem diferentes quantidades de 2-PE e 2-PEA (moderadas e altas), foi possível ajustar as concentrações para tipos de vinho específicos.

A figura mostra a concentração de 2-PE produzida por duas destas leveduras com aroma a “rosas” após a fermentação alcoólica de diferentes castas cultivadas, depois de serem engarrafadas e armazenadas em adegas entre 3 e 15 meses. Independentemente do tipo de vinho, a levedura com aroma a “rosas” produziu concentrações significativamente mais elevadas de 2-PE do que as variedades comercialmente disponíveis (controles experimentais) amplamente utilizadas na indústria vinícola. Dependendo da variedade avaliada, estas leveduras com aroma a “rosas” produziram entre 2 e 12 vezes mais 2-PE do que as leveduras de controlo, e bem acima do seu limiar sensorial (10mg/l). Foram também observados aumentos semelhantes de 2-PEA, que tem um limiar de deteção ainda mais baixo (0,25mg/l).

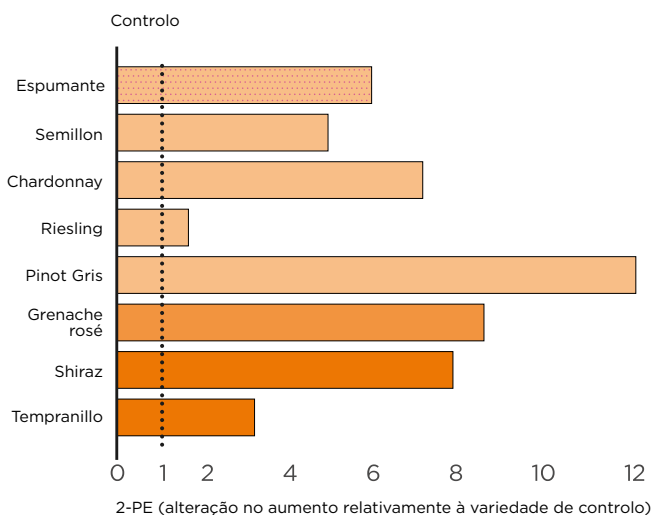


Figura 1 - Alteração no aumento da produção de 2-PE entre leveduras com aroma a “rosas” e uma variedade de controlo em diferentes tipos de vinho. A quantidade relativa de 2-PE produzida pela variedade de controlo foi normalizada para 1. A escala dos ensaios de vinificação piloto foi de 20 litros para os vinhos brancos e rosés e 50 litros para os vinhos tintos. Os vinhos brancos, espumantes e rosés foram fermentados com a variedade AWRI Rosa; ao passo que a AWRI 2940 foi utilizada para os vinhos tintos.

LEVEDURA COM BAIXO TEOR DE SULFURETO DE HIDROGÉNIO

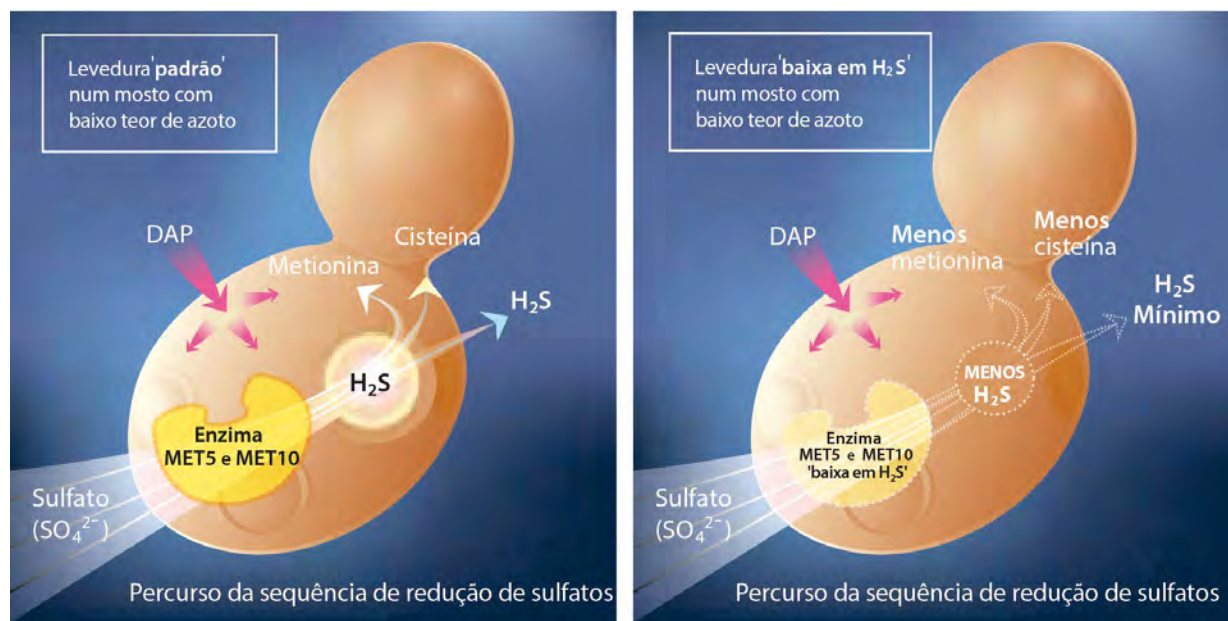
Informação de investigação

SULFURETO DE HIDROGÉNIO NO VINHO

A produção de sulfureto de hidrogénio (H_2S) durante a fermentação do mosto é uma característica negativa para a qualidade do vinho. Pode ser produzido pela levedura quando as fontes de azoto disponíveis são insuficientes para a metabolização da levedura. Os vinhos que contenham H_2S são desagradáveis, apresentam um odor semelhante a ovos podres e requerem uma clarificação cúprica. Para ultrapassar este problema, os vinicultores adicionam fosfato diamónico (DAP) durante a fermentação e, inclusive neste caso, podem ter de usar cobre para remover o H_2S do vinho final. O H_2S não só reduz a qualidade do vinho, como também ofusca todos os aromas positivos do vinho. Qual é a melhor solução?

LEVEDURAS QUE PRODUZEM QUANTIDADES INDETÉCTÁVEIS DE H_2S NO VINHO

O Australian Wine Research Institute (AWRI) e a Maurivin, desenvolveram novas variedades de levedura para vinho que produzem quantidades de H_2S indetetáveis pelo olfato humano. Estas leveduras Next Generation, não OGM e patenteadas, denominadas Maurivin Distinction e Maurivin Platinum contam com variações distintas nos genes que codificam o complexo proteico de sulfito redutase, resultando em variedades de levedura com uma capacidade reduzida para produzir H_2S . Vejamos um exemplo abaixo



Note-se que estas variedades de levedura têm uma capacidade reduzida de produção dos aminoácidos metionina e cisteína. No entanto, o mosto contém quantidades suficientes destes aminoácidos para que o seu crescimento e metabolismo sejam normais durante a fermentação.

LEVEDURA COM BAIXO TEOR DE SULFURETO DE HIDROGÉNIO

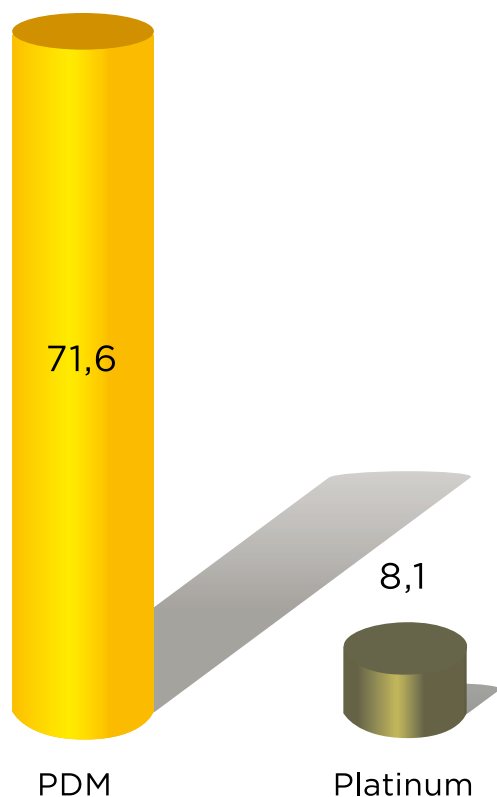
Informação de investigação

ESTA CEPA É ÚNICA

Esta estirpe de levedura “baixo H₂S” tem propriedades únicas. Além disso, oferecemos aos produtores a vantagem de eliminar o aroma de H₂S do vinho e possivelmente até reduzir a necessidade de clarificação de cobre (dependendo da composição do composto de enxofre do mosto).

MAURIVIN PLATINUM

A Platinum é uma variedade robusta que tem a capacidade única de eliminar o H₂S até níveis indetetáveis pelo olfato humano e diminuir outras características redutoras da vinificação. O resultado é um aumento na deteção de compostos aromáticos positivos no vinho final. Ao contrário da Distinction, a Platinum não produziu níveis elevados de SO₂ em nenhum dos mostos avaliados. Por conseguinte, a Platinum é adequada para todas as castas e tipos de vinho e é compatível com a fermentação malolática. A Platinum pode também ser propícia a produzir níveis de VA mais baixos em comparação com a PDM.



Produção de H₂S [µg/L]

A investigação foi realizada no Australian Wine Research Institute (2007). As fermentações foram realizadas com um Riesling baixo em NFA (145mg N/L) esterilizado por filtração com uma concentração inicial de açúcar de 197g/l (glicose/frutose). Todos os testes foram realizados em triplicado e o H₂S foi medido utilizando um método de controlo sensível ao cádmio. A concentração limite sensorial típica para H₂S no vinho é 50-80µg/l (Wenzel et al., 1980). Os resultados podem variar em função dos diferentes sumos/mostos.

LEVEDURA HÍBRIDA

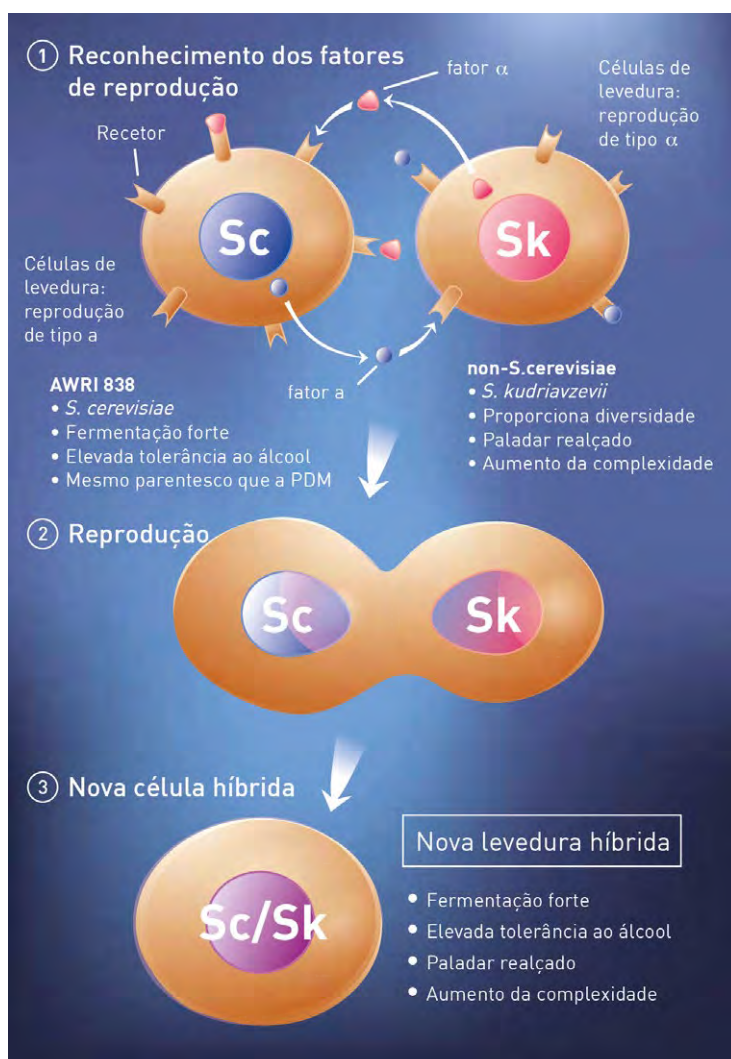
Informação de investigação

AUMENTO DA COMPLEXIDADE DO VINHO E DO PALADAR

Os vinicultores de todo o mundo procuram ferramentas que aumentem a complexidade e o paladar do vinho. Existem diferentes formas de adquirir estas características desejadas no vinho, tais como recorrer à prensagem do vinho ou ao envelhecimento com borras de levedura. Estes processos podem ser demorados e requerem uma monitorização cuidadosa. Existe também a possibilidade de utilizar aditivos, como os taninos e as manoproteínas. No entanto, tal implica incorporar mais aditivos ao processo de vinificação, algo que a maioria dos vinicultores já estão a tentar reduzir. Qual é a melhor solução?

A LEVEDURA HÍBRIDA CONFERE MAIOR COMPLEXIDADE E PALADAR AO VINHO

O Australian Wine Research Institute (AWRI) desenvolveu novas variedades de levedura híbrida para vinho que promovem o aumento do paladar e da complexidade do vinho. Estas variedades híbridas não OGM, denominadas **AWRI Zevii** e **AWRI Fusion**, foram criadas utilizando técnicas reprodutivas convencionais semelhantes às utilizadas para gerar novas variedades vegetais. À abaixo encontra-se ilustrado um exemplo simplificado deste processo utilizado para a **AWRI Zevii**.



LEVEDURA HÍBRIDA

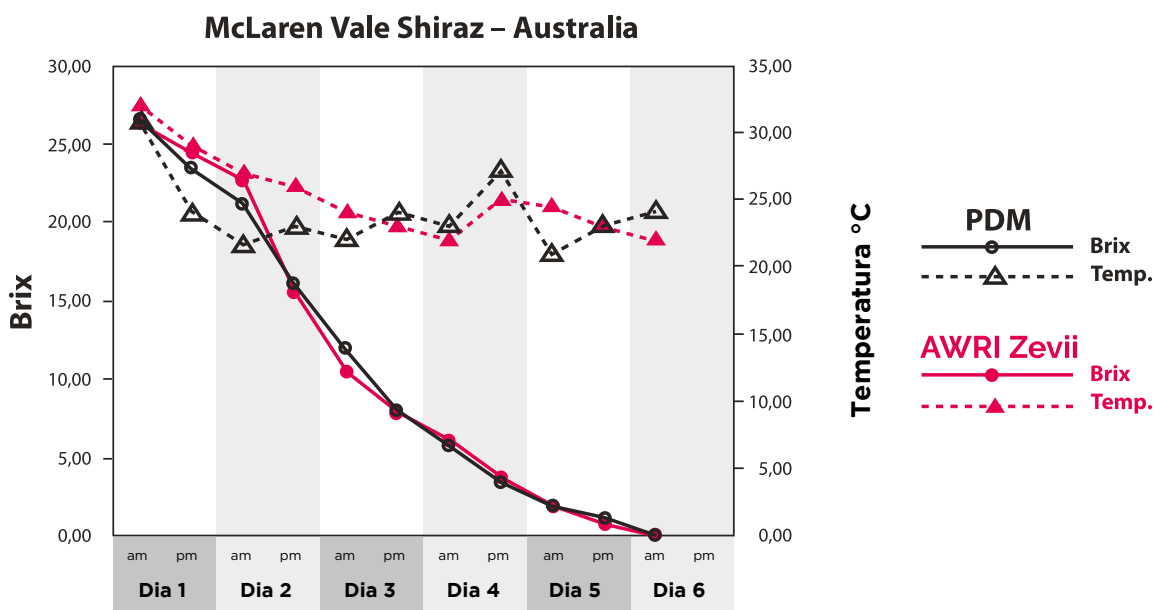
Informação de investigação

CADA VARIEDADE É ÚNICA

Cada uma destas variedades híbridas tem propriedades únicas, mas ambas proporcionam ao vinho maior complexidade e melhor paladar.

AWRI Zevii (*Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces kudriavzevii*)

A **AWRI Zevii** foi originalmente recomendada como uma variedade para a casta Chardonnay devido à produção de características ésteres, florais, tropicais, cítricas, de nozes e cerosas, com uma textura cremosa no paladar com notas ácidas complexas e minerais no final. Recentemente, a **AWRI Zevii** tem sido utilizada com sucesso em ensaios de fermentação de vinho tinto com Shiraz/ Syrah e Cabernet Sauvignon, nos quais se observou um paladar mais intenso e um aumento da concentração de fruta. Esta levedura híbrida parece ser adequada para potenciar o aroma e a complexidade do paladar, particularmente em vinhos tintos jovens. Recomenda-se a utilização de um auxiliar de fermentação, como Mauriferm Gold (onde autorizado. Em alternativa utilizar Mauriferm Plus), quando se trata de mostos altamente clarificados e com baixo NFA, particularmente mostos de uva branca.



AWRI FUSION (*Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces cariocanus*)

O perfil aromático da **AWRI Fusion** foi descrito como cremoso, mineral e fosfórico com notas de pêssigo, pera, nectarina, violeta, limão e raspas de limão, com base em vinhos elaborados num ensaio de Chardonnay fermentado em barril e num tanque de fermentação. O paladar é descrito como complexo, saboroso, firme, leve, fenólico e persistente. Esta levedura híbrida parece ser adequada para conferir um sabor complexo em vinhos brancos como o Chardonnay, Colombard, Pinot Gris/Grigio e Semillon.



AWRI ROSA

Levedura de aroma floral

Produto	☆	Tipo	Origens
Uma levedura seca e ativa pura que intensifica os compostos a rosas/ florais de 2-feniletanol e acetato de 2-feniletano no vinho		<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Australian Wine Research Institute (AWRI) e fabricada sob licença pela AB Biotek. Também conhecida como AWRI 2965

APLICAÇÕES

Após anos de extensos ensaios comerciais de vinificação pelo Dr. Toni Cordente no Australian Wine Research Institute financiado pela Wine Australia, as melhores castas adequadas para esta levedura parecem ser as de vinhos brancos quando há a necessidade de um contributo forte da levedura. Pinot Gris, Riesling, Chardonnay, Colombard e Semillon são as castas mais adequadas. A AWRI Rosa foi ensaiada em castas de uvas tintas, tais como Grenache e Shiraz, contudo as notas de frutos vermelhos e bagas foram ofuscadas quando se utilizou esta levedura, sugerindo que é mais adequada para as castas de uvas brancas.

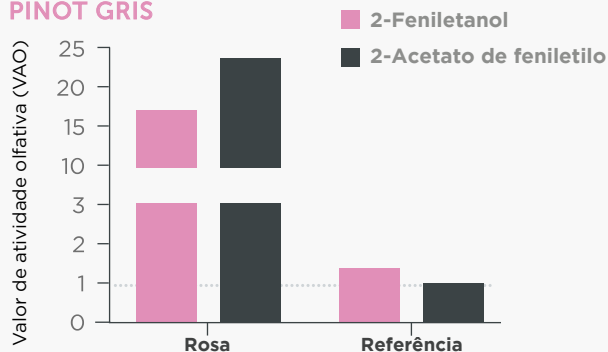
CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

A AWRI Rosa foi selecionada devido à sua capacidade inerente de produzir níveis elevados de 2-feniletanol e acetato de 2-feniletano em todos os tipos de vinho. Estes compostos são bem conhecidos pelos seus aromas a pétalas de rosa e florais e estão presentes em altas concentrações em vinhos acabados produzidos com esta levedura.

TAXA DE FERMENTAÇÃO

A AWRI Rosa tem uma fase de latência curta a média com uma velocidade de fermentação média a rápida a temperaturas de 15-28°C. A temperaturas mais frias, aconselhamos desligar o arrefecimento no final da fermentação para permitir que a levedura fermente a seco.

PINOT GRIS



Valor de atividade olfativa do 2-feniletanol e do acetato de 2-feniletano, relativamente ao limiar olfativo de cada composto. Foram realizadas fermentações no Hickinbotham Roseworthy Wine Science Laboratory em Adelaide, Austrália.

PLATINUM

Levedura com baixo teor de sulfureto de hidrogénio

Produto	☆	Tipo	Origin
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		<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Desenvolvida pela Maurivin e pelo Australian Wine Research Institute

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.

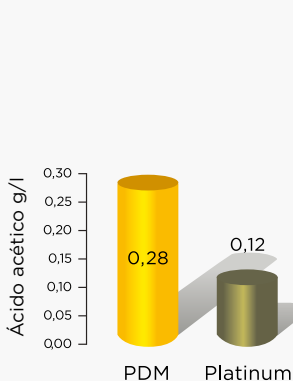
CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

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.

TAXA DE FERMENTAÇÃO

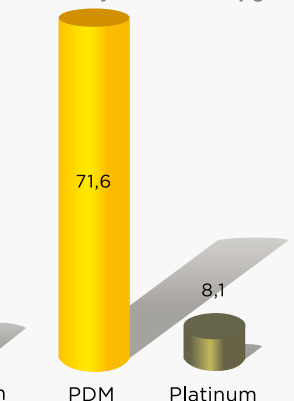
A temperaturas mais quentes de 20-30°C, a Platinum apresenta uma fase de latência curta e uma rápida taxa de fermentação. A Platinum é ideal para fermentar a temperaturas mais baixas de 12-16°C devido ao seu vigor inerente.

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 50-80µg/L (Wenzel et al., 1980).



AWRI UVAmAX

Levedura híbrida

Produto	☆	Tipo	Origens	🌐
Uma levedura híbrida, seca, ativa e pura utilizada para reduzir a acidez volátil do vinho, particularmente de vinhos licorosos de colheita tardia		<i>Saccharomyces cerevisiae</i> x <i>Saccharomyces uvarum</i> (híbrido não OGM)	Australian Wine Research Institute (AWRI) e fabricada sob licença pela AB Biotek. Também conhecida como AWRI 1505	

APLICAÇÕES

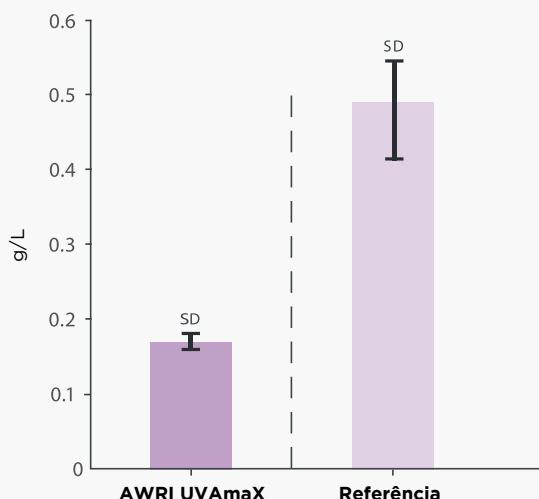
Em ensaios de vinificação na Austrália e nos EUA, a AWRI UVAmAX demonstrou reduzir claramente a acidez volátil através de análises químicas e sensoriais em Chardonnay, Merlot, Zinfandel e Semillon. Recomendamos a utilização desta levedura quando se tem por objetivo reduzir os níveis de acidez volátil que podem ser elevados em vinhos de licorosos de colheita tardia; a tolerância ao álcool desta levedura torna-a adequada para tais aplicações.

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

A AWRI UVAmAX tem a capacidade natural de reduzir o nível de acidez volátil no vinho. O vinho obtido com esta levedura torna-o mais agradável devido à diminuição dos aromas de ácido acético (vinagre) e acetato de etilo (verniz de unhas).

TAXA DE FERMENTAÇÃO

A AWRI UVAmAX tem uma fase de latência curta com uma velocidade de fermentação média a rápida a temperaturas de 12-26°C.



Produção de acidez volátil (como ácido acético) da AWRI UVAmAX e de uma variedade de referência num Sonoma Zinfandel com 30,8 Brix. As fermentações foram realizadas em triplicado a 25°C na adega de investigação da UC Davis.

AWRI ZEVII

Levedura híbrida

Produto	☆	Tipo	Origens	🌐
Uma levedura para vinho híbrida, seca, ativa e pura selecionada pela sua capacidade de aumentar o aroma e a complexidade do paladar		<i>Saccharomyces cerevisiae</i> x <i>Saccharomyces kudriavzevii</i> (híbrido não OGM)	Australian Wine Research Institute. Também conhecida como AWRI 1503	

APLICAÇÕES

A AWRI Zevii é recomendada para aumentar a complexidade e a concentração de fruta dos vinhos. Os aromas produzidos a partir desta levedura híbrida são particularmente adequados para castas de uvas brancas como Pinot Gris/Grigio, Viognier e Verdelho. A AWRI Zevii é muito popular por aumentar o volume e o sabor no paladar das castas tintas, tais como Cabernet, Shiraz/Syrah, Malbec e Merlot.

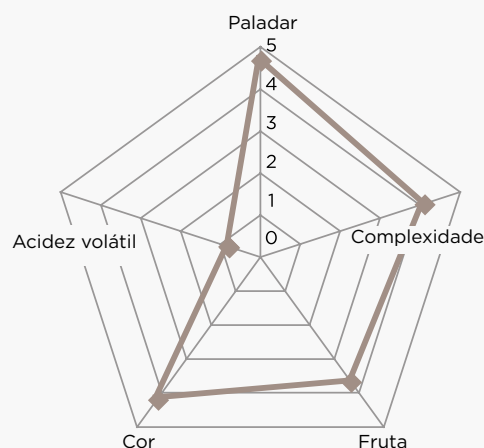
CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

A AWRI Zevii tem a capacidade de aumentar significativamente a complexidade do vinho, mantendo ao mesmo tempo características varietais fortes. Esta levedura híbrida confere riqueza ao palato com um aumento dos sabores frutados, complexidade e textura. Os aromas varietais melhorados de fruta em vinho branco incluem alperce, pêssago e pera. Nos vinhos tintos, os aromas são menos subtis, permitindo que os aromas varietais sobressaíam.

TAXA DE FERMENTAÇÃO

A AWRI Zevii apresenta uma fase de latência curta e é uma fermentadora rápida a temperaturas de 18-30°C. Esta levedura híbrida é uma fermentadora moderada a temperaturas mais baixas que 15°C.

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO



Investigação realizada em seis castas, em mais de seis regiões vinícolas pelo Professor Zironi na Universidade de Udine, Itália (2006).



AWRI FUSION

Levedura híbrida

Produto	☆	Tipo	Origens
Uma levedura para vinho híbrida, seca, ativa e pura selecionada pela sua capacidade de aumentar o aroma e a complexidade do paladar		<i>Saccharomyces cerevisiae</i> x <i>Saccharomyces cariocanus</i> (híbrido não OGM)	Australian Wine Research Institute. Também conhecida como AWRI 1502

APLICAÇÕES

A AWRI Fusion é altamente recomendada quando há necessidade de aumentar a complexidade tanto do aroma como do paladar do vinho. Para vinhos brancos varietais como Pinot Gris/Grigio, Chardonnay, Semillon, Chenin Blanc e Colombard, esta variedade híbrida contribui positivamente para o aroma. A AWRI Fusion é perfeita para vinhos tintos, tais como Pinot Noir e Pinotage e foi a levedura mais popular nas provas de Pinot Noir no 8th International Cool Climate Symposium (Ref: S. Logan, Twitter, 2012). Para outros tintos varietais, tais como Cabernet, Merlot e Malbec, esta levedura híbrida irá melhorar a complexidade, o paladar e a intensidade da fruta.

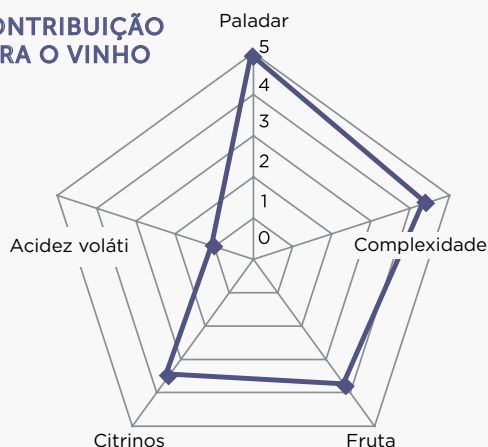
CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

Esta levedura híbrida dá um grande contributo para o paladar e textura do vinho, com uma maior complexidade e aromas, incluindo pêssego, nectarina, casca de limão e notas florais em vinhos brancos. Nos tintos varietais, os aromas incluem cerejas, frutos vermelhos, perfume e violetas esmagadas.

TAXA DE FERMENTAÇÃO

A AWRI Fusion tem uma fase de latência curta e apresenta uma rápida taxa de fermentação a temperaturas de 18-30°C. A temperaturas mais frias de 15°C, esta variedade tem uma taxa de fermentação relativamente moderada.

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO



Fonte dos dados: 13th Australian Wine Industry Technical Conference, Workshop 29, (2007).

AWRI PARAGON

Levedura híbrida

Produto	☆	Tipo	Origens
Uma levedura híbrida, seca, ativa e pura utilizada para realçar as características da fruta tropical e o paladar em Chardonnay de alta qualidade		<i>Saccharomyces cerevisiae</i> x <i>Saccharomyces paradoxus</i> (híbrido não OGM)	Australian Wine Research Institute (AWRI) e fabricada sob licença pela AB Biotek. Também conhecida como AWRI 1501

APLICAÇÕES

Em ensaios de vinificação nos EUA e Austrália, a AWRI Paragon demonstrou ser uma fermentadora fiável e estável no Chardonnay em cuba. Esta levedura deve ser utilizada quando há um desejo de acrescentar valor aos vinhos Chardonnay, mas também Colombard, Semillon e outros vinhos brancos varietais. Deve ter-se cuidado com as fermentações em barril, pois esta levedura pode produzir alguma espuma em alguns mostos.

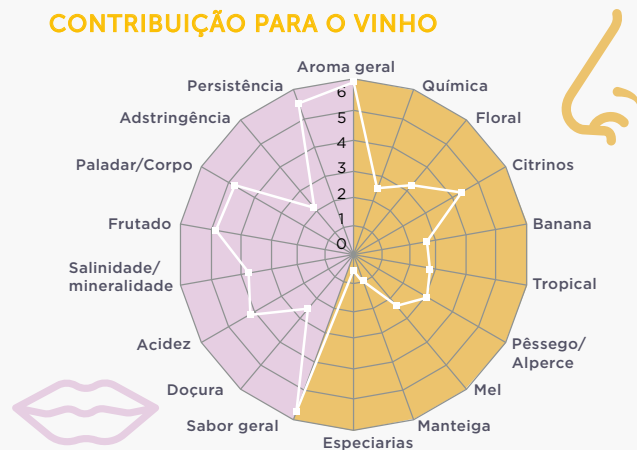
CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

O vinho resultante com a utilização de AWRI Paragon tem aromas intensos a fruta tropical, bem como notas de esteres e florais que permanecem no vinho acabado. O equilíbrio de todos os compostos aromáticos gera um efeito sinérgico que só é encontrado no Chardonnay de qualidade superior. A AWRI Paragon também tem impacto no paladar, produzindo vinhos com maior volume, complexidade e sabor, algo consistente em toda a série de leveduras híbridas AWRI.

TAXA DE FERMENTAÇÃO

A AWRI Paragon tem uma fase de latência curta com uma velocidade de fermentação média a rápida a temperaturas de 13-26°C (55-79°F).

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO



Dados descritivos de análise de nove peritos em vinho de um Chardonnay 2017 produzido na adega de investigação da UC Davis. A fruta de boa qualidade foi obtida na região de Yolo e colhida a 24,6 Brix. As fermentações foram realizadas em triplicado a 15°C durante 8 dias, quando o açúcar residual era <1 g/l.



INFORMAÇÕES RESUMIDAS

Leveduras híbridas

CRIAR VALOR C COM LEVEDURAS HÍBRIDAS

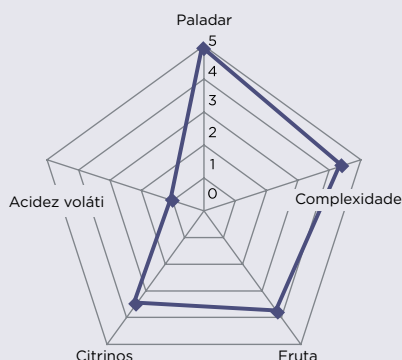
As leveduras híbridas desenvolvidas pelo Australian Wine Research Institute têm características inovadoras e diversificadas de aroma e sabor, com uma melhoria perceptível na complexidade do paladar e na textura.



AWRI

AWRI FUSION

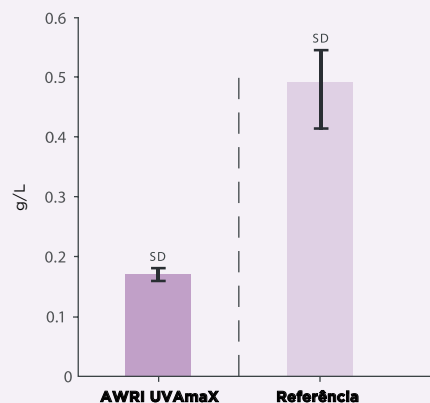
- *S. cerevisiae* x *S. cariocanus* (AWRI 1502).
- Contribui com notas florais e de fruta com caroço em brancos; cerejas e perfume em tintos.
- Recomendada para castas de brancos aromáticos e de tintos ligeiros.



AWRI UVAmX

NEW

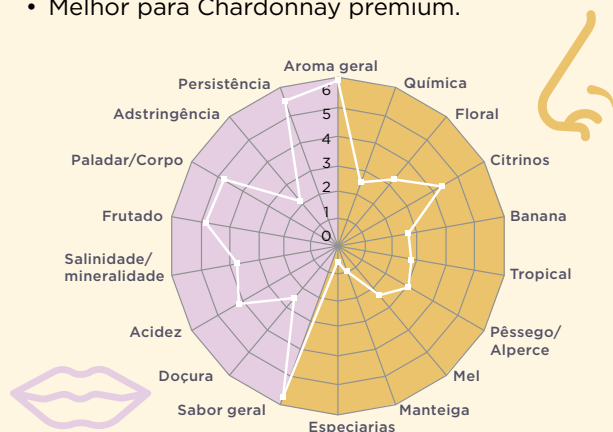
- *S. cerevisiae* x *S. uvarum* (AWRI 1505).
- Produz uma acidez volátil baixa com uma elevada tolerância ao álcool.
- Ideal para mostos com elevado teor de açúcar e vinhos licorosos de colheita tardia.



AWRI PARAGON

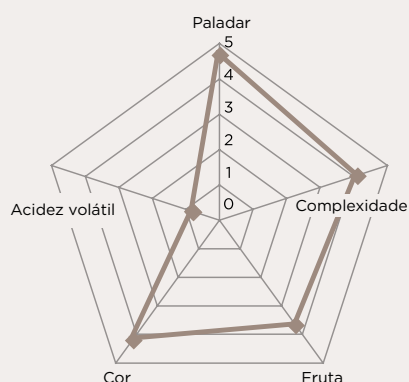
NOVO

- *S. cerevisiae* x *S. paradoxus* (AWRI 1501).
- Contribui com notas florais, de fruta tropical e de ésteres.
- Melhor para Chardonnay premium.



AWRI ZEVII

- *S. cerevisiae* x *S. kudriavzevii* (AWRI 1503).
- Aumenta o volume e a complexidade do paladar das castas de uvas brancas e tintas.





AWRI OBSESSION

Levedura não *Saccharomyces*

Produto	☆	Tipo	Origens	🌐
Uma levedura seca e ativa pura, não <i>Saccharomyces</i> utilizada para aumentar a cor e a complexidade dos vinhos tintos		<i>Metschnikowia pulcherrima</i>	Australian Wine Research Institute (AWRI) e fabricada sob licença pela AB Biotek. Também conhecida como AWRI 3050	

APLICAÇÕES

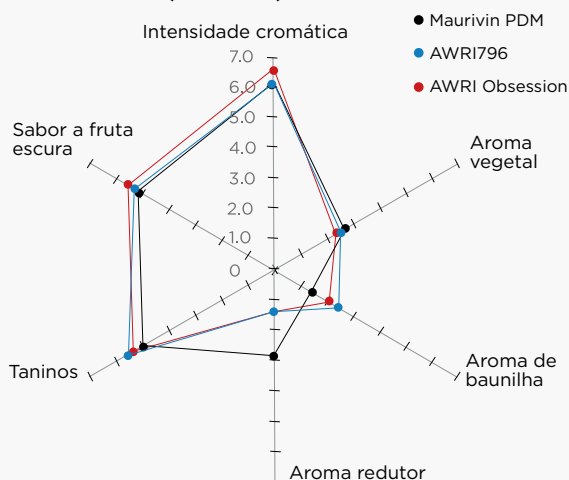
Em 2017 e 2018, em ensaios de aplicação na Austrália, foi demonstrado que os mostos de uva tinta são ideais para esta levedura. Os vinhos Merlot, Cabernet Sauvignon e Shiraz produzidos com esta levedura contêm características de fruta escura mais intensas em comparação com os vinhos *Saccharomyces cerevisiae*. A AWRI Obsession é ideal para os vinicultores que procuram melhorar a qualidade do seu vinho.

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

A AWRI Obsession é mais conhecida pela sua capacidade de aumentar substancialmente a intensidade da cor dos vinhos tintos. Além disso, o aroma é realçado e o paladar tem maior complexidade e estrutura em comparação com os vinhos feitos com *Saccharomyces cerevisiae*. Esta levedura produz um maior sabor a fruta escura e tem a capacidade de ofuscar as notas verdes.

TAXA DE FERMENTAÇÃO

A AWRI Obsession tem uma fase de latência longa em comparação com *Saccharomyces cerevisiae* de dois a três dias; após o início da fermentação, esta levedura tem uma velocidade de fermentação média a rápida a temperaturas de 20-30°C (68-86°F).



Análise sensorial para vinhos Shiraz durante a vindima de 2018. As fermentações foram realizadas na adega experimental do Australian Wine Research Institute a 20°C com vinhos AWRI Obsession, inoculados sequencialmente com a AWRI 796.

INOVAÇÃO GAMA CLASSIC

Os nossos próprios cientistas e enólogos estão na vanguarda da inovação de “estilos vinícolas do Novo Mundo” e estabelecemos ativamente parcerias com institutos vinícolas de renome para desenvolver os produtos que os clientes procuram.

A nossa equipa de especialistas analisa o nosso extenso banco de variedades de levedura e os portfólios de produtos enológicos para identificar os nossos futuros produtos especializados, que têm as características para proporcionar soluções vinícolas “fiéis ao seu estilo”.

Reconhecemos que existe uma riqueza de talento científico fora da nossa própria organização e por isso, trabalhamos de forma ativa com investigadores de tecnologia vinícola em vários países para criar produtos de real valor para os nossos clientes, frequentemente trabalhando em conjunto com estes clientes para validar o desempenho desses produtos.

Estamos cientes de que as mudanças das tendências no consumo de vinho por parte dos clientes requerem que continuemos a procurar a próxima solução. Para isso, contamos e continuamos a contar com o apoio dos nossos parceiros-chave como o **Australian Wine Research Institute (AWRI)**, a **Universidade de Adelaide** e muitos outros.



AZOTO FACILMENTE ASSIMILÁVEL

Informação de investigação

AZOTO FACILMENTE ASSIMILÁVEL (NFA)

A levedura para vinho utiliza amoníaco e azoto alfa-aminado durante a fermentação, commumente denominado como azoto facilmente assimilável (NFA). O NFA é necessário para a síntese das proteínas, dos componentes da parede celular e das enzimas. Um NFA insuficiente no mosto pode resultar em fermentações lentas ou amuadas e ainda na produção de sulfureto de hidrogénio.

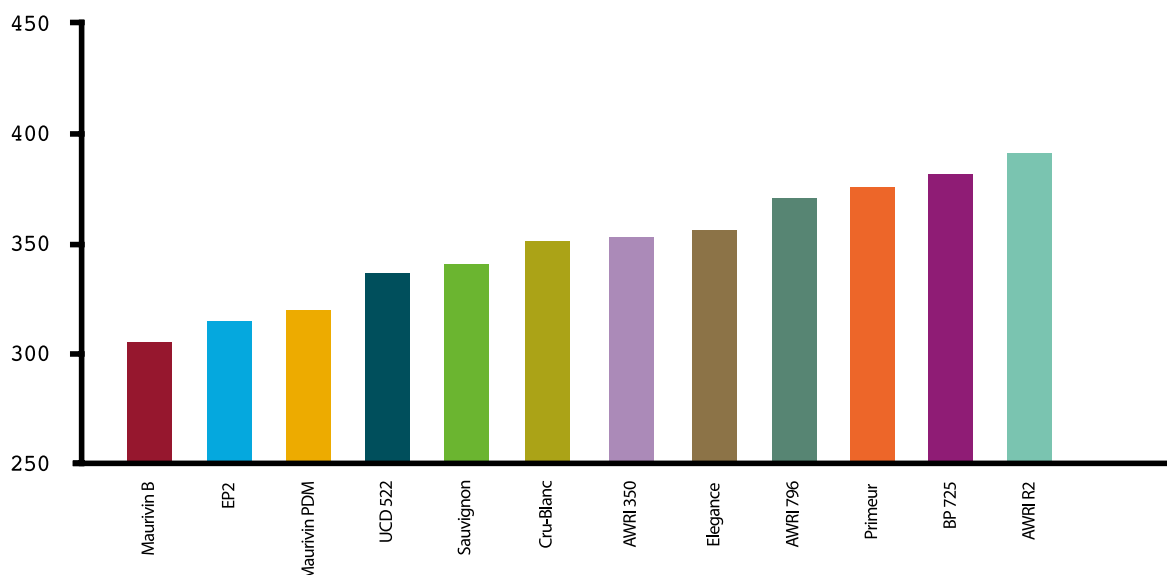
SOLUÇÃO PARA UM NFA INSUFICIENTE

Para evitar tais problemas, é adicionado fosfato diamónico (DAP) ao mosto antes e durante a fermentação. As variedades de levedura diferem na quantidade de NFA que requerem, pelo que o volume de DAP adicionado depende em certa medida das variedades selecionadas.

Uma investigação levada a cabo na Universidade de Adelaide revelou que a quantidade de NFA necessária difere significativamente entre as variedades da Maurivin. O NFA médio necessário foi de 350mg N/L. Variedades como a **Maurivin B** e a **EP2** têm uma necessidade de NFA inferior à média durante a fermentação. Curiosamente, a **Maurivin B** produz níveis mais baixos de etanol e consome níveis mais elevados de ácido málico quando comparada com outras variedades [ver fichas de informação sobre produção de etanol e ácido málico].

Em contrapartida, a **BP 725** e a **AWRI 796**, que são variedades mais utilizadas na produção de tintos varietais, têm uma necessidade de NFA superior à média; da mesma forma que a **Elegance**, a **Primeur** e a **AWRI R2**, que são as prediletas para a produção de vinhos brancos aromáticos. Recomenda-se aumentar as quantidades de DAP, bem como a utilização de auxiliares de fermentação Mauriferm, quando se realizem fermentações com variedades como estas, que apresentam necessidades de NFA mais elevadas.

NFA NECESSÁRIO (MG N/L)



A investigação foi levada a cabo pelo Dr. Vladimir Jiranek e pelo Dr. Paul Grbin do Departamento de Vinho e Horticultura da Universidade de Adelaide (2005). A fermentação foi realizada num meio de mosto quimicamente definido (CDGJM), conforme estabelecido pelo Australian Wine Research Institute, com uma concentração inicial de açúcar de 200g/l (glucose/frutose) e 750mg N/L de sulfato de amónio. Todas as leveduras completaram o processo de secagem no prazo de sete dias. Todas as leveduras foram ensaiadas em triplicado e os valores médios foram estabelecidos. As necessidades de NFA de cada variedade podem variar em função dos diferentes sumos/mostos.

PRODUÇÃO DE ETANOL

Informação de investigação

A PRODUÇÃO DE ETANOL DIFERE CONSOANTE AS ESTIRPES

Diferentes estirpes de levedura para produção de vinho podem gerar diferentes quantidades de etanol durante a fermentação. Algumas estirpes são altamente eficientes na conversão de açúcar em etanol, enquanto outras estirpes convertem açúcar em metabolitos para além do etanol, resultando assim em vinhos com uma menor percentagem de álcool.

ESTIRPES COM MENOR PRODUÇÃO DE ETANOL

A investigação levada a cabo pela Universidade de Adelaide confirmou as estirpes selecionadas da Maurivin que permitem uma produção de etanol mais baixa. Durante a fermentação, tanto a **Maurivin B** como a **AWRI 796** utilizam quantidades mais elevadas de açúcar para produzir 1% de etanol, 18,2g e 17,1g de açúcar, respetivamente. Isto torna estas variedades ideais quando há necessidade de minimizar o teor alcoólico de um vinho. A **AWRI 796** é uma levedura recomendada para a produção de tintos varietais e brancos devido à sua forte capacidade de fermentação e elevada produção de glicerol. A Maurivin B é utilizada para a produção de vinhos tintos varietais e é a escolha de eleição de muitos produtores vinícolas pela sua capacidade de consumir altos níveis de ácido málico (ver Ficha de Informação sobre Ácido Málico). A Sauvignon, popular pela sua capacidade de realçar as características varietais da Sauvignon Blanc, é outra estirpe que apresenta uma menor produção de etanol.

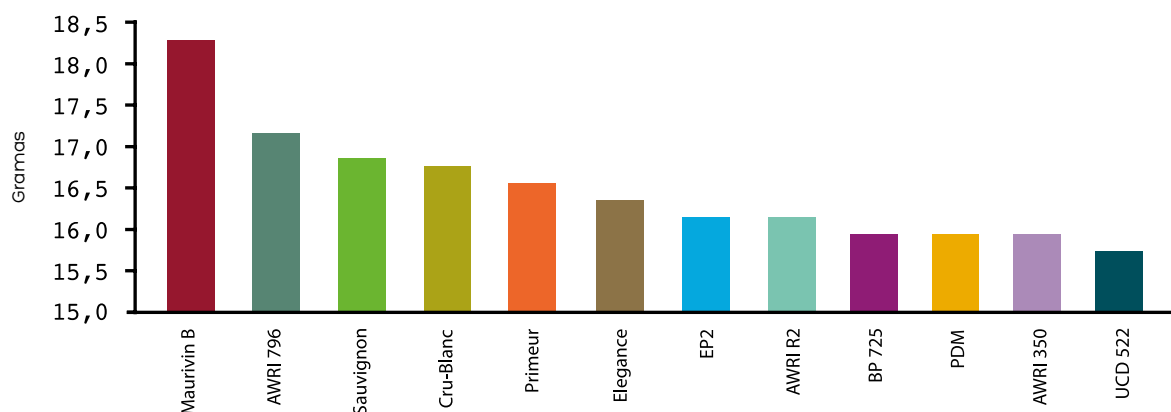
ESTIRPES COM MAIOR PRODUÇÃO DE ETANOL

Pelo contrário, a **UCD 522**, a **AWRI 350**, a **BP 725** e a **PDM** são mais eficientes na conversão de açúcar em etanol durante a fermentação. Estas variedades requerem em média menos de 16g de açúcar para produzir 1% de etanol, sendo, portanto, variedades ideais quando há necessidade de maximizar a produção de etanol.

APLICAÇÃO NA PRODUÇÃO DE VINHO

A estirpe de levedura escolhida para a fermentação pode desempenhar um papel importante na determinação do teor alcoólico de um vinho. Enquanto algumas estirpes permitem um elevado teor alcoólico, outras podem ser utilizadas para minimizar a quantidade de álcool presente no vinho.

GRAMAS DE AÇÚCAR UTILIZADOS PARA PRODUZIR 1% DE ETANOL



A investigação foi levada a cabo pelo Dr. Vladimir Jiranek e pelo Dr. Paul Grbin do Departamento de Vinho e Horticultura da Universidade de Adelaide (2005). A fermentação foi realizada num meio de mosto quimicamente definido (CDGJM), conforme estabelecido pelo Australian Wine Research Institute com uma concentração inicial de açúcar de 200g/l (glicose/frutose). Todos as leveduras foram submetidos a um processo de secagem durante sete dias e o etanol foi medido por cromatografia líquida HPLC. Todos os ensaios foram realizados em triplicado e os valores médios foram estabelecidos. A produção de etanol pode variar em função dos diferentes mostos.

ÁCIDO MÁLICO CONSUMO PELA LEVEDURA PARA VINHO

Informação de investigação

1G/L DE ÁCIDO MÁLICO = 0,03% DE ÁLCOOL

As leveduras para vinho têm a capacidade de metabolizar o ácido málico durante a fermentação. Este consumo começa com a difusão do ácido málico na célula. No interior da célula, o ácido é descarboxilado em piruvato e posteriormente em acetaldeído. Este acetaldeído é então reduzido a etanol. O consumo de 1g/l de ácido málico produz um pequeno aumento do etanol de 0,03% (v/v). A quantidade de ácido málico consumida durante a fermentação depende da estirpe de levedura.

LEVEDURA COM UMA ELEVADA CAPACIDADE DE CONSUMO DE ÁCIDO MÁLICO

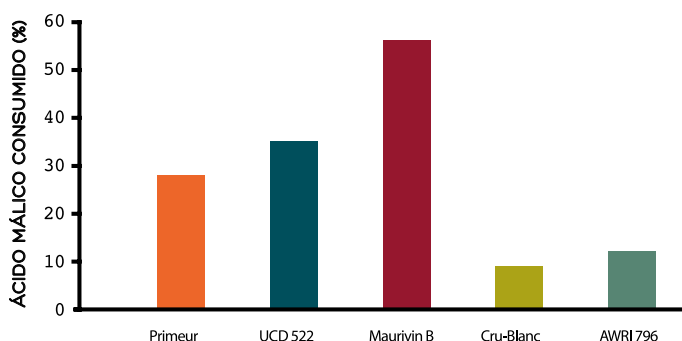
Os ensaios realizados no Instituto do Vinho de Bordeaux mostraram que a **Maurivin B** consome em média até 56% de ácido málico durante a fermentação. A **Maurivin B** é uma levedura recomendada para a produção de vinho tinto, reconhecida pela sua capacidade de realçar a cor e as notas frutadas, bem como de produzir uma menor quantidade de etanol (ver ficha de informação sobre a produção de etanol). As variedades **UCD 522** e **Primeur** da Maurivin mostram também uma elevada capacidade de degradar o ácido málico, consumindo 35% e 28%, respetivamente. A **Primeur**, reconhecida pelos seus aromas frutados, é uma levedura recomendada para a produção de misturas varietais “jovens, frutadas”. A **UCD 522** é reconhecida pelos seus aromas complexos, que relembram as boas leveduras “indígenas”.

CONSEGUIR UM PALADAR MAIS EQUILIBRADO

Os vinhos elaborados com uvas de climas frios podem sofrer um excesso de acidez, resultando “intensos e amargos” para o paladar. Ao reduzir-se o elevado nível de ácido através da **Maurivin B**, da **Primeur** ou da **UCD 522**, é possível conseguir-se um paladar mais equilibrado. A degradação do ácido málico durante a fermentação alcoólica também pode reduzir o tempo necessário para completar a fermentação malolática.

LEVEDURAS COM UMA BAIXA CAPACIDADE DE CONSUMO DE ÁCIDO MÁLICO

Há uma necessidade crescente de variedades de levedura que consumam apenas pequenas quantidades de ácido málico durante a fermentação. A aplicação destas leveduras deve ser considerada na fermentação de mostos com baixos níveis de ácido. As leveduras **Maurivin AWRI 796** e **Cru-Blanc** apresentam uma baixa capacidade de consumo de ácido málico. A **Cru-Blanc**, com os seus aromas de levedura e a sua capacidade de aumentar a sensação na boca, é perfeita para a produção de Chardonnay fermentado em barril. A **AWRI 796** é amplamente utilizada tanto em vinhos tintos como brancos. A informação aqui apresentada deve ser considerada quando há necessidade de reduzir ou conservar o teor de ácido málico de um vinho.



As experiências foram levadas a cabo pela Professora Aline Lonvaud do Instituto do Vinho de Bordeaux. As experiências foram realizadas com mosto comercial (tinto e branco) com uma concentração inicial de açúcar de 200-210g/L. A taxa de inoculação da levedura foi de 20g/L. O mosto foi filtrado e esterilizado para remover todos os contaminantes microbianos, incluindo a bactéria do ácido láctico. Os valores foram obtidos em mostos específicos e não devem ser considerados como valores absolutos. O consumo de ácido málico pode variar em função dos diferentes mostos.

LEVEDURA E AROMAS SHIRAZ

Informação de investigação

VARIEDADES DE LEVEDURA E AROMAS SHIRAZ

As variedades de levedura para a fermentação de Shiraz/Syrah podem ter um impacto significativo no aroma do vinho. Os ensaios de fermentação de vários lotes de Shiraz de Hunter Valley realizados com as variedades Maurivin **BP 725** e **AWRI 796** demonstraram diferenças na sua capacidade de realçar os diferentes aromas varietais.

AROMAS FRUTADOS E AWRI 796

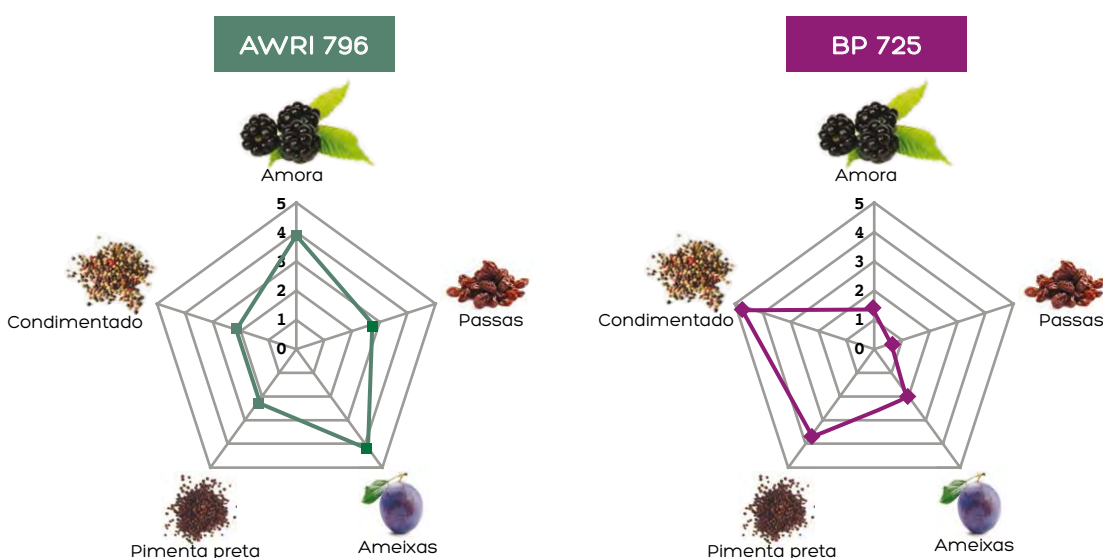
A uva Shiraz fermentada com a levedura **AWRI 796** resultou em vinhos com aromas frutados mais intensos, tais como amora e ameixa (ver gráfico abaixo). Estes vinhos mostraram ter um paladar mais realçado. A **AWRI 796** é uma levedura recomendada para a produção de tintos varietais, graças à sua forte capacidade de fermentação, maior tolerância ao álcool e níveis de glicerol mais elevados (ver a ficha de dados Propriedades da levedura Maurivin). A **AWRI 796** tem ainda a capacidade de produzir níveis mais baixos de etanol (ver a ficha de informação de investigação Produção de etanol).

LIBERTAÇÃO DOS AROMAS VARIETAIS DE SHIRAZ

Contrariamente à **AWRI 796**, a uva Shiraz fermentada com a estirpe recomendada para a produção de tintos **BP 725**, resultou em níveis mais elevados de aromas condimentados e apimentados (ver gráfico abaixo). Estes vinhos também se destacaram pela sua cor púrpura escura, indicativa da **BP 725**, uma estirpe conhecida pela sua capacidade de melhorar a extração de cor e minimizar a perda de cor durante a fermentação.

LIBERTAÇÃO DOS AROMAS VARIETAIS DE SHIRAZ

A estirpe de levedura escolhida pode desempenhar um papel importante na determinação dos aromas e sabor do vinho. A **AWRI 796** tem a capacidade de realçar aromas varietais frutados, tais como amora e ameixa, enquanto a **BP 725** resulta em vinhos com aromas condimentados e apimentados.



A informação foi levada a cabo por Thomas Walsh e pelo Professor Geoff Skurray da Universidade de Western Sydney. As fermentações foram realizadas a 25°C com a Shiraz de Hunter Valley com uma concentração inicial de açúcar de 23°Brix (12,8°Baume) e um pH de 3,5. Os mostos foram esterilizados por filtração para garantir a fermentação com a variedade inoculada. Os vinhos foram avaliados por 13 enólogos tendo em conta os descritores aromáticos comuns da Shiraz. Os resultados podem variar em função dos mostos.

AWRI 350 E VINHOS ROSÉ

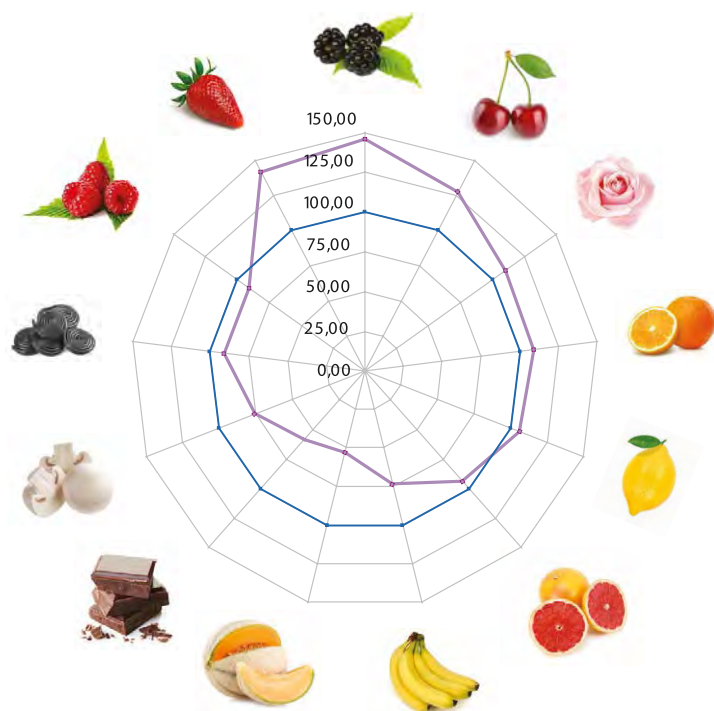
Informação de investigação

AWRI 350: UMA ESTIRPE DE LEVEDURA AROMÁTICA

A Maurivin **AWRI 350** é conhecida pela sua capacidade de produzir compostos aromáticos (ésteres e álcoois superiores) durante a fermentação alcoólica. Esta levedura é recomendada para a produção de vinhos frutados (tanto tintos como rosés) de castas como Syrah, Grenache, Merlot e Cabernet Sauvignon. Com uma taxa de fermentação média e baixo consumo de azoto, a **AWRI 350** deve ser utilizada a temperaturas superiores a 15°C, tendo em conta as suas propriedades de floculação.

AWRI 350: UMA ESTIRPE ADAPTADA À PRODUÇÃO DE VINHOS ROSÉ

A Maurivin **AWRI 350** é atualmente utilizada em várias adegas para a produção de vinhos rosé. A Maurivin comparou a variedade Maurivin **AWRI 350** em microvinificações realizadas no Centre du Rosé juntamente com outras seis variedades de levedura. Dois painéis de enólogos especializados levaram a cabo análises sensoriais dos vinhos obtidos, avaliando a intensidade dos principais descritores aromáticos dos vinhos Rosé de Provença.



Intensidade dos descritores olfativos (em painéis especializados)

- Maurivin AWRI 350
- Média das outras seis variedades

Este ensaio realizado pelo Centre du Rosé confirma a capacidade da Maurivin AWRI 350 de produzir aromas frutados (frutos vermelhos) em vinhos Rosé, o que corrobora os resultados obtidos em várias adegas.



Protocolo: foram utilizadas sete estirpes de levedura para fermentar um composto de mosto de uma combinação de Grenache/ Syrah/ Vermentino (50/45/5), com um pH de 3,23 e um teor alcoólico de 12,2% v/v a uma temperatura constante de 16,5°C. Uma avaliação da levedura no final da fermentação, utilizando tecnologia de ADN, permitiu-nos verificar que as leveduras inoculadas efetuaram a fermentação. Os painéis compostos por enólogos especializados (30 pessoas) provaram os vinhos. As análises de variância indicam que a Maurivin AWRI 350 é significativamente diferente em relação ao descritor "cereja" e foi comparável apenas a uma das outras seis variedades.

Legenda: o valor "médio" corresponde à média (expressa de 1 a 100) das notas obtidas para as outras seis variedades de levedura. O valor "AWRI 350" é calculado (em percentagem) em relação à média.

A MAURIVIN AWRI 350 É A ESTIRPE DE LEVEDURA QUE PRODUZ MENOR QUANTIDADE DE SO₂

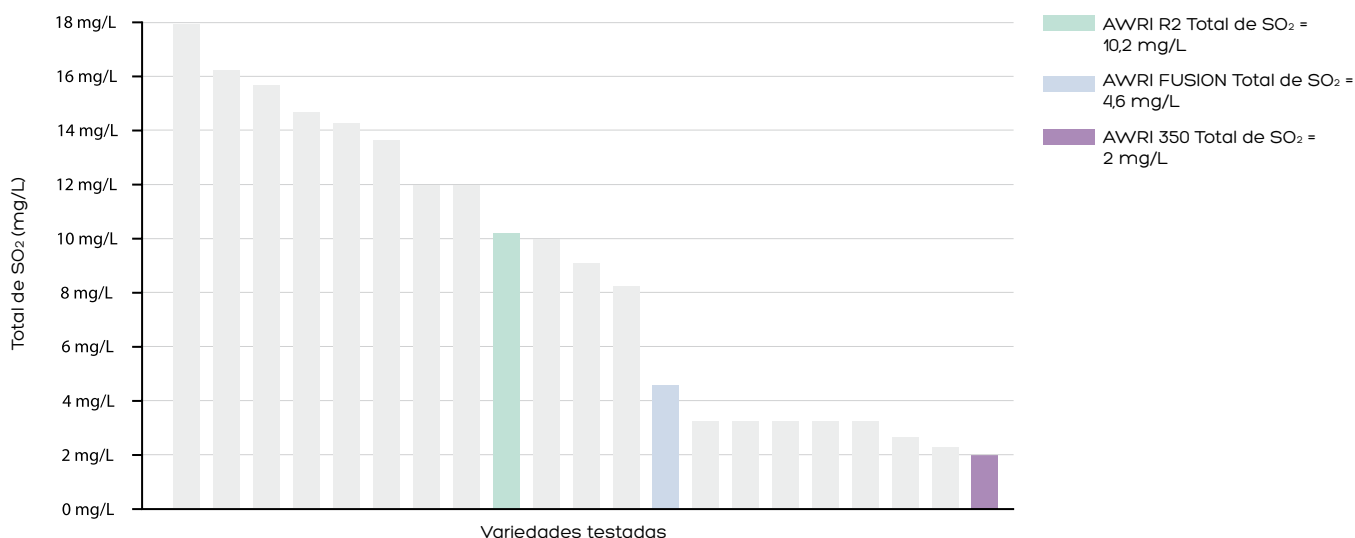
Informação de investigação

AWRI 350: A MENOR PRODUTORA DE SO₂ DA MAURIVIN

Durante a fermentação alcoólica, a levedura produz naturalmente dióxido de enxofre (SO₂), atuando como um intermediário metabólico no processo de redução do sulfato. Vinte estirpes de levedura para a produção comercial de vinho (procedentes de diferentes produtores de levedura), conhecidas pela sua baixa produção de SO₂, foram comparadas em ensaios laboratoriais realizados em triplicado num mosto Riesling fermentado a 18°C. O gráfico abaixo mostra os resultados médios dos triplicados. A Maurivin **AWRI 350** (2,0mg/l) é a mais baixa produtora de SO₂ entre as 20 estirpes de levedura para a produção de vinho testadas.

Total de SO₂ (mg/L)

Análise por Injeção em fluxo (FIA Star 5000, Foss)



Observe que a produção de SO₂ pode diferir de acordo com as castas da uva e a composição do mosto da uva. Até uma variedade de levedura considerada como uma baixa produtora de SO₂ pode produzir concentrações mais elevadas em determinados mostos para certas vinhas/vindimas.

AUMENTO DA INTENSIDADE DE FRUTA E COR NAS UVAS MERLOT

Informação de investigação

AS ESTIRPES DE LEVEDURA PODEM AFETAR A INTENSIDADE DE FRUTA E COR NOS VINHOS MERLOT?

Existem algumas conjecturas a nível global sobre o impacto das variedades de levedura na produção de vinhos Merlot de alta qualidade, embora alguns acreditem que a qualidade é determinada pelas vinhas e pela qualidade das uvas. Foram realizados ensaios na Vinopôle Bordeaux-Aquitaine (Chambre d'Agriculture de la Gironde) sob o controlo do Sr. Jean-Christophe Crachereau para comprovar se estas afirmações são verdadeiras ou falsas.

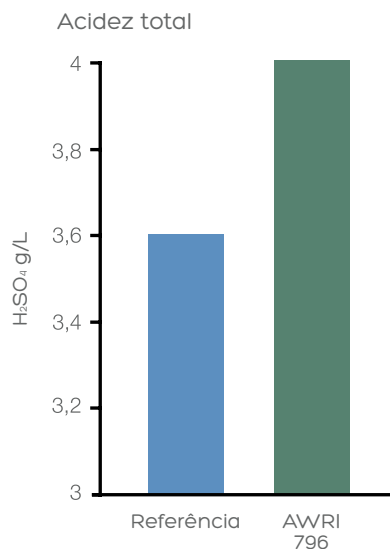
A levedura **Maurivin AWRI 796** foi comparada com a levedura de referência 522 Davis amplamente utilizada na região, numa vinificação tradicional de uvas tintas Merlot da denominação de Bordeaux (Entre-deux-Mers) durante a vindima de 2016.

A ESCOLHA DA VARIEDADE DE LEVEDURA TEM UM IMPACTO NAS PROPRIEDADES QUÍMICAS DO VINHO MERLOT?

Foi realizada uma avaliação das propriedades químicas básicas dos vinhos finalizados, tendo sido detetadas algumas diferenças notáveis entre as variedades de levedura. A acidez total foi mais elevada para a **Maurivin AWRI 796** (Figura 2), que é provavelmente gerada pela maior quantidade de ácido succínico produzida por esta levedura. Isto tem efeitos positivos para o vinho e pode tornar-se muito importante devido ao aquecimento global e à baixa acidez que se pode observar em muitas regiões vinícolas a nível mundial.

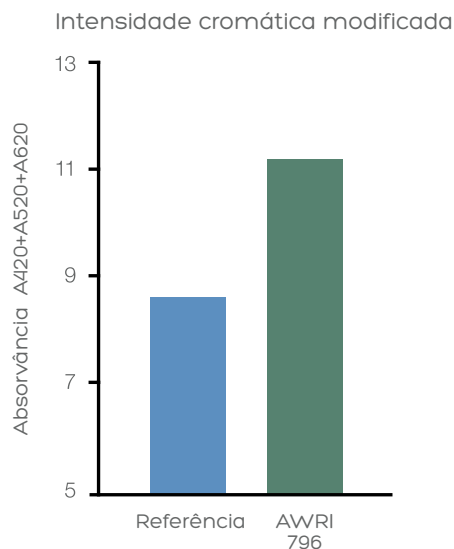
Observou-se ainda uma diferença substancial e significativa na perceção da cor entre as variedades de levedura. Usando os métodos de resolução OIV Colour, determinou-se que a **Maurivin AWRI 796** tinha uma intensidade de cor muito mais elevada em comparação com a variedade de referência (Figura 3).

Figura 1



Diferenças de acidez total entre a Maurivin AWRI 796 e a variedade de levedura de referência nas uvas Merlot da denominação de Bordeaux. Esta foi a diferença mais significativa nas propriedades químicas entre as variedades de levedura (outros dados não apresentados).

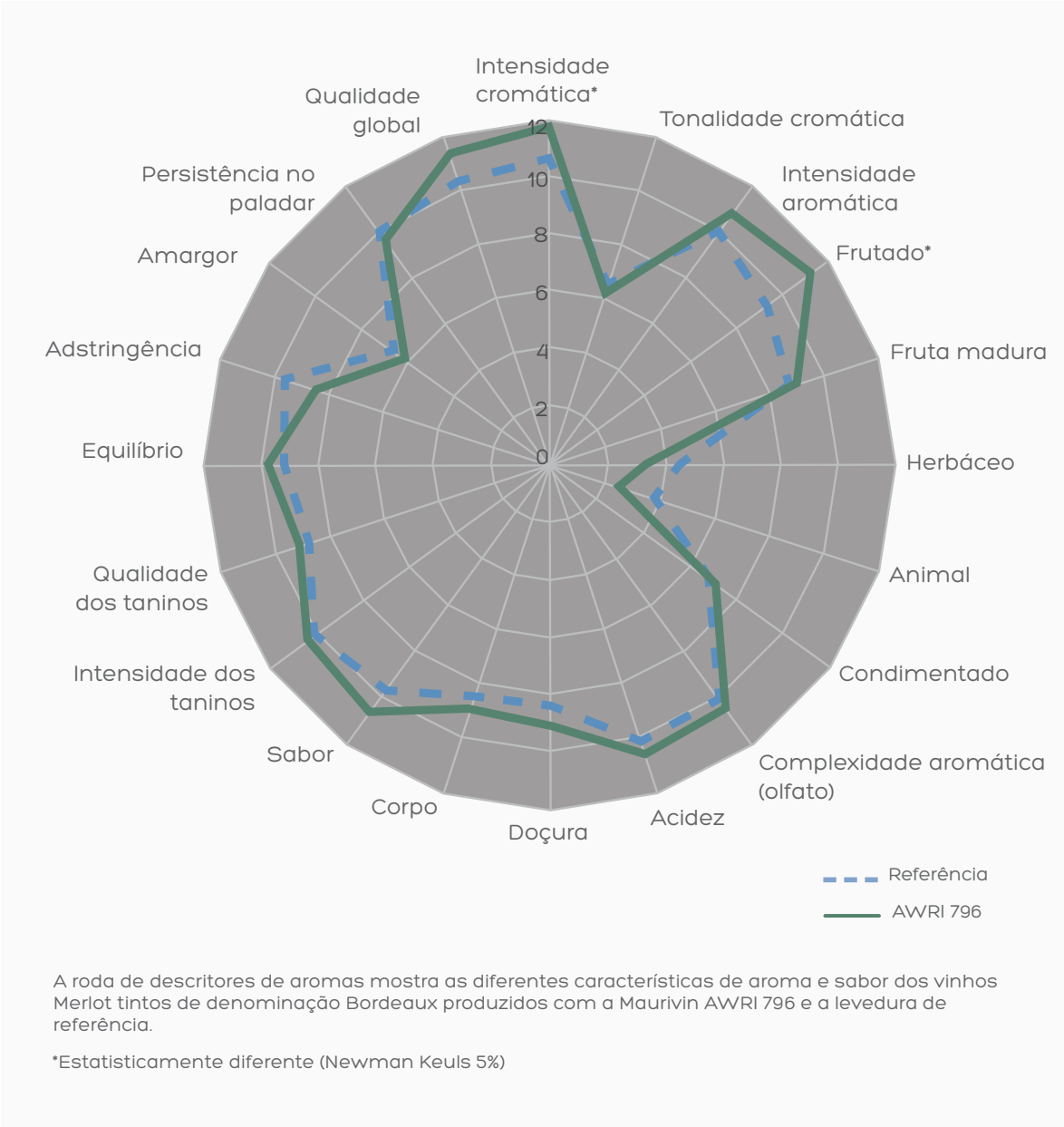
Figura 2



Intensidade cromática da Maurivin AWRI 796 e da levedura de referência conforme determinado pelo método de resolução OIV Colour utilizando uma absorvância de A420+A520+A620.

A MAURIVIN AWRI 796 PRODUZ VINHOS MAIS FRUTADOS E DE COR MAIS INTENSA

Figura 3



PROPRIEDADES DA LEVEDURA MAURIVIN

next generation
by maurivin

VARIETADE	Tipo de vinho	Caráter varietal	Taxa de fermentação	Necessidade de azoto	Tolerância ao álcool	Produção de etanol	Glicerol/Paladar	Ésteres	Floculação	Atividade de killer
AWRI Obsession	R	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●	●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	K
Platinum	W/R/Rosè	●●●●●	●●●●●	●●	●●●●●	●●●●●	●●●	●	●●●●●	K
AWRI Paragon	W	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	K
AWRI Fusion	W/R/Rosè	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	K
AWRI Zevii	W/R	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	K
AWRI UVAmAX	W/R	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●	●●●	●●●●●	K

CLASSIC

VARIETADE	Tipo de vinho	Caráter varietal	Taxa de fermentação	Necessidade de azoto	Tolerância ao álcool	Produção de etanol	Glicerol/Paladar	Ésteres	Floculação	Atividade de killer
AWRI 796	W/R/Rosè	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●	●●●●●	●●	●●●●●	K
AWRI 350	W/R	●●	●●	●●●	●●●	●●●●●	●●●	●●●●●	●●●●●	S
AWRI R2	W/R	●●	●●●	●●●●●	●●●	●●●	●●●	●●●●●	●●●●●	K
BP 725	R	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●	●●●●●	S
Cru-Blanc	W	●●●	●●●	●●●	●●●	●●	●●●●●	●●●	●●●●●	K
Elegance	W/S	●●●●●	●●●●●	●●●	●●●●●	●●●	●●●●●	●●●	●●●	K
EP2	W/Rosè	●●●	●●	●	●●●	●●●	●●	●●●●●	●●●	S
Maurivin B	R	●●●●●	●●	●	●●●●●	●	●●	●	●●●●●	S
Maurivin PDM	W/R/S/Rosè	●●●	●●●●●	●●	●●●●●	●●●●●	●●	●	●●●●●	K
POP	W/R/S/Rosè	●●●●●	●●●●●	●●	●●●●●	●●●●●	●●	●	●●●●●	K
Primeur	W/R/Rosè	●●	●●●	●●●●●	●●●	●●	●●●	●●●●●	●●●●●	S
Sauvignon	W	●●●●●	●●●	●●	●●●	●●	●●	●●	●●●	N
UCD 522	W/R	●●●	●●●	●●	●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●	S
UOA Maxithiol	W	●●●●●	●●●●●	●●●	●●●●●	●●●	●●●●●	●●●	●●●●●	K

R Produção de vinho tinto
W Produção de vinho branco
S Fermentações secundárias

K Killer
S Sensível
N Neutro

● Baixo

●●●●● Alto

GAMA CLASSIC

A levedura para vinho seca e ativa vem num formato granulado conveniente e fácil de utilizar que oferece uma vida útil longa quando armazenada sob vácuo a temperatura ambiente. Os produtores e/ ou enólogos de todo o setor preferem este tipo de levedura, pois permite o começo de uma fermentação rápida, fiável e consistente.

A experiência demonstrou que a qualidade do vinho e de outras bebidas é significativamente afetada pela estirpe de levedura presente na fermentação. Assim, a levedura utilizada pode determinar parâmetros de qualidade importantes como a acidez volátil, a produção de sulfureto de hidrogénio, as características aromáticas e a secura da fermentação. Está comprovado que certas seleções de variedades de levedura seca e ativa para vinho e bebidas de pureza e qualidade elevadas reduzem o risco de incerteza associado à fermentação autóctone.

Reconhecemos que a qualidade e fiabilidade das nossas estirpes de levedura seca e ativa são essenciais para o cliente; assim, a qualidade e a adequação são as características determinantes das nossas leveduras para a produção de vinho e bebidas. A AB Biotek utiliza tecnologia de levedura proprietária para a produção dos seus produtos de levedura.

Pode encontrar abaixo as fichas de informação de produto para a gama "Classic".



MAURIVIN PDM



PRODUTO	☆	TIPO	ORIGENS
Uma levedura para vinho seca e ativa pura selecionada pelas suas características aromáticas médias e fermentações robustas		<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (var. <i>bayanus</i>)	Isolada pela primeira vez em França

APLICAÇÕES

Uma estirpe de levedura de utilização geral recomendada para a produção de vinho branco e tinto, particularmente vinhos de casta como Chardonnay, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Semillon, Riesling, Cabernet, Merlot e Shiraz/ Syrah. A Maurivin PDM é também adequada para a produção de tipos de vinho pelo método Champenoise.

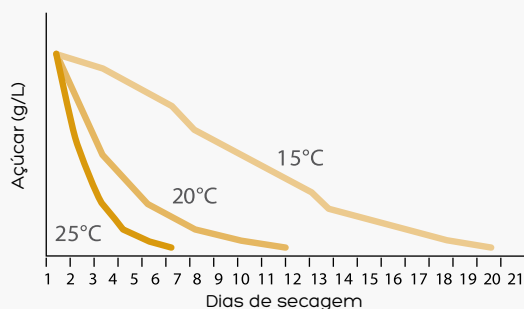
CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

A Maurivin PDM produz níveis moderados a baixos de compostos de aroma e sabor no vinho. É uma variedade de levedura altamente desejável quando o enólogo requer uma contribuição aromática subtil, mas positiva, por parte da levedura.

NECESSIDADES DE AZOTO

A fermentação a altas temperaturas pode resultar no esgotamento acelerado do azoto aminado livre no mosto. Nestas situações, pode ser necessário adicionar azoto livre ou disponível.

TAXAS DE FERMENTAÇÃO DA PDM A DIFERENTES TEMPERATURAS DE FERMENTAÇÃO



MAURIVIN POP



PRODUTO	☆	TIPO	ORIGENS
Uma levedura para vinho seca e ativa pura selecionada pela sua robustez e propriedades de fermentação secundária		<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Isolada em Itália e purificada pelo AB MAURI Global Technology Group

APLICAÇÕES

A Maurivin Pop é indicada para fazer vinhos de base primários, devido às suas fortes características de fermentação. Além disso, tem a capacidade de realizar a fermentação secundária ao utilizar os métodos Champenoise e Charmat para produzir tipos de vinhos espumantes, tais como Prosecco e Cava.

Sendo uma levedura tão robusta, tem também a capacidade de agir como levedura de reinício para fermentações paradas e lentas. A Maurivin Pop também pode ser utilizada para vinhos destilados devido à sua produção total inerentemente baixa de SO₂.

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

A Maurivin Pop produz aromas limpos e subtis que são consistentes com uma boa produção de vinho. Classificada como uma levedura neutra, a Maurivin Pop permite que as características varietais das uvas sobressaiam.

NECESSIDADES DE AZOTO

A Maurivin Pop tem uma necessidade relativamente baixa de azoto.



AWRI R2



PRODUTO	☆	TIPO	ORIGENS
Uma levedura para vinho seca e ativa pura selecionada pelas suas características aromáticas		<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (var. <i>bayanus</i>)	Bordeaux, França. Depositada com a coleção de culturas do Australian Wine Research Institute

APLICAÇÕES

A AWRI R2 é ideal para a produção de vinho branco, em particular Riesling, Semillon e Gewürztraminer. A sua capacidade de contribuir com aromas frutados também torna esta levedura popular para castas neutras, tais como Colombard e Chenin Blanc.

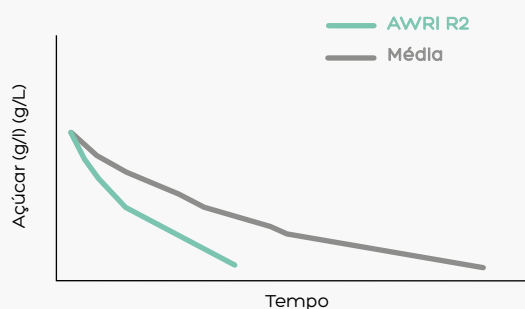
CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

A AWRI R2 é conhecida pelos seus elevados níveis de aromas de levedura frutados, tais como fruta tropical, toranja, goiaba, lichia e ananás. A AWRI R2 é recomendada para a produção de vinho branco quando há necessidade de um forte contributo de aromas frutados.

NECESSIDADES DE AZOTO

A AWRI R2 é considerada um consumidor moderado a elevado de azoto. É altamente recomendado um suplemento de azoto quando se fermentam mostos ou sumos com baixos níveis de azoto (ver Ficha de Informação de Investigação sobre Azoto Facilmente Assimilável).

CURVA DE FERMENTAÇÃO A 12°C



Registo de curvas de fermentação sob condições típicas australianas, a 12°C e com a utilização de mosto de alta qualidade.

ELEGANCE



PRODUTO	☆	TIPO	ORIGENS
Uma levedura para vinho seca e ativa pura selecionada pela sua capacidade de realçar os aromas varietais dos vinhos brancos		<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Isolada pela primeira vez em Portugal

APLICAÇÕES

Com a sua capacidade de fermentar mostos clarificados a temperaturas mais frias e a sua capacidade de elevar os aromas varietais com elevada atividade de β -glucosidase, a Elegance tornou-se numa variedade popular para uma variedade de vinhos brancos varietais frutados, tais como Semillon, Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay e Pinot Gris/ Grigio. A Elegance é altamente adequada para reiniciar fermentações paradas contendo altos níveis de açúcar residual.

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

A Elegance é conhecida pela sua capacidade de conferir aromas perfumados ao vinho. Esta variedade tem a capacidade de expressar uma atividade elevada de β -glucosidase, resultando numa libertação de aromas varietais frutados de origem terpénica.

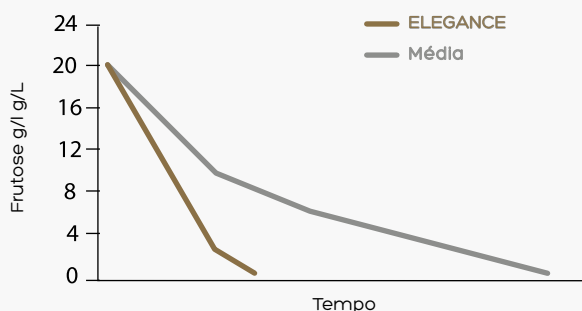
NECESSIDADES DE AZOTO

A Elegance é considerada um consumidor baixo a moderado de azoto, apresentando boas características de fermentação quando fermenta mostos clarificados. Pode ser necessário um suplemento de azoto quando se fermentam mostos com baixos níveis de azoto.

CONSUMO DE FRUTOSE

A Elegance favorece o consumo de frutose no final da fermentação. Pode ser utilizada para reiniciar fermentações paradas com um relação entre frutose e glucose mais elevada.

CONSUMO DE FRUTOSE NA FASE FINAL DE FERMENTAÇÃO





CRU-BLANC



PRODUTO	☆	TIPO	ORIGENS
Uma levedura para vinho seca e ativa pura selecionada pelas suas características aromáticas		<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	A Cru-Blanc foi isolada pela primeira vez de uma vinha em Cotes du Rhone, França

APLICAÇÕES

A Cru-Blanc é ideal para a produção de vinho branco varietal, em particular, para utilização na fermentação de Chardonnay em barril. Esta variedade tem também um sucesso notável com castas neutras como Chenin Blanc e Trebbiano (Ugni Blanc), quando é necessária uma contribuição aromática da levedura. A Cru-Blanc apresenta uma capacidade muito baixa para consumir ácido málico durante a fermentação (ver Ficha de Informação de Investigação sobre Ácido Málico) e deve ser considerada para aplicações onde a conservação do ácido málico é desejável.

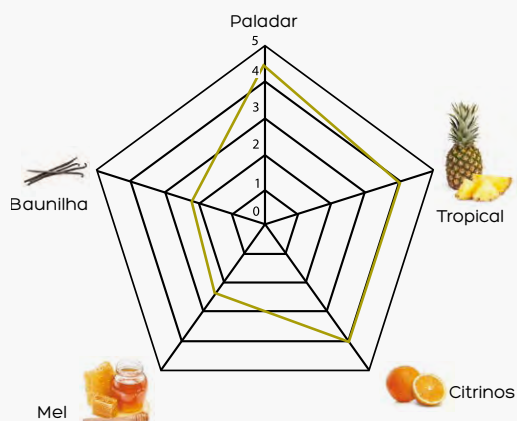
CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

A Cru-Blanc é conhecida pela sua capacidade de melhorar o paladar, particularmente no Chardonnay fermentado em barril e durante a maturação das borras de levedura. Esta estirpe de levedura pode também contribuir com notas aromáticas frutadas durante a fermentação, tais como fruta tropical, pera e toranja, assim como mel e baunilha. A fermentação malolática por bactérias do ácido láctico decorre de forma simples após a fermentação alcoólica com esta levedura.

NECESSIDADES DE AZOTO

A Cru-Blanc é considerada um consumidor moderado a elevado de azoto. Ao fermentar mosto altamente clarificado (baixo teor de sólidos) de elevado potencial alcoólico, recomenda-se um suplemento de azoto (100mg DAP/l) ou um auxiliar de fermentação Mauriferm para garantir uma fermentação saudável.

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO



SAUVIGNON



PRODUTO	☆	TIPO	ORIGENS
Uma levedura para vinho seca e ativa pura selecionada pela sua capacidade de realçar os aromas varietais do Sauvignon Blanc		<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Isolada em França

APLICAÇÕES

A Sauvignon é altamente recomendada para Sauvignon Blanc e outras variedades brancas com perfis aromáticos semelhantes. Esta variedade também teve um sucesso considerável com Riesling, Viognier, Semillon e Cabernet Sauvignon.

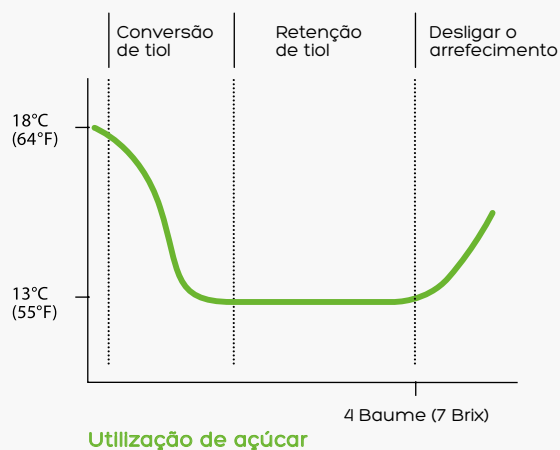
CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

A Sauvignon tem a capacidade de realçar os aromas varietais do Sauvignon Blanc, convertendo precursores inodoros e não voláteis em tióis aromáticos. Esta libertação de aromas frutados é atribuída à alta atividade da enzima β -liase específica desta variedade de levedura. As descrições comuns para estes aromas libertados incluem 'maracujá' e 'fruta tropical'.

NECESSIDADES DE AZOTO

A Sauvignon é considerada uma consumidora baixa a moderada de azoto. Ao fermentar mosto altamente clarificado (baixo teor de sólidos) de elevado potencial alcoólico, recomenda-se um suplemento de azoto (100mg DAP/l) ou um auxiliar de fermentação Mauriferm para garantir uma fermentação saudável.

TEMPERATURAS DE FERMENTAÇÃO RECOMENDADAS



Dados representativos dos dados da indústria obtidos globalmente da AB Biotek



UOA MAXITHIOL



PRODUTO	☆	TIPO	ORIGENS
Uma levedura para vinho seca e ativa única selecionada pela sua capacidade de realçar os aromas dos vinhos brancos		<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Uma nova variedade do Wine Science Group da Universidade de Auckland, Nova Zelândia

APLICAÇÕES

A UOA Maxithiol é altamente recomendada para Sauvignon Blanc para intensificar o seu perfil aromático. A elevada produção de tiol aromático combinada com o caráter POF negativo assegura características varietais fortes. A UOA MaxiThiol também pode ser utilizada noutras castas de uva branca, tais como Colombard, Chenin Blanc e Chardonnay, quando há necessidade de um forte contributo aromático da levedura. A UOA MaxiThiol também pode aumentar os níveis de tiol varietais em vinhos tintos e rosé, levando a um aumento dos aromas a frutos vermelhos e groselha.

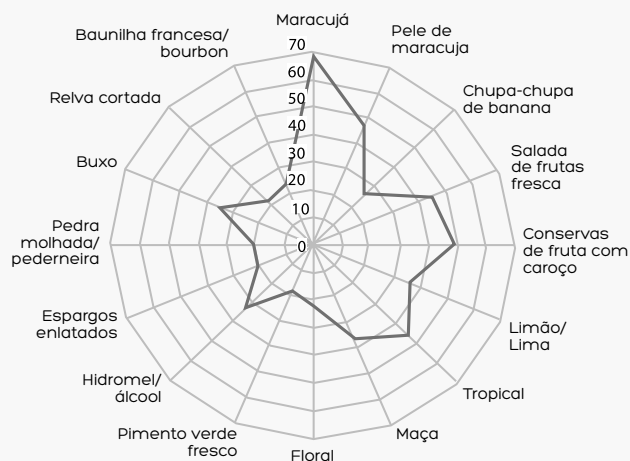
CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

A UOA MaxiThiol tem a capacidade de produzir tióis aromáticos que contribuem com ésteres frutados significativos de "fruta tropical" e "maracujá" no vinho acabado. Os aromas adicionais de fruta intensificam a complexidade do vinho.

NECESSIDADES DE AZOTO

A UOA MaxiThiol é considerada um consumidor moderado de azoto. É altamente recomendado um suplemento de azoto quando o mosto de fermentação apresenta baixos níveis de azoto e/ou um elevado nível inicial de açúcar.

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO



Os resultados são a média de sete vinhos produzidos a partir de diferentes mostos Sauvignon Blanc de Marlborough, Nova Zelândia e avaliados em duplicado por 12 peritos sensoriais qualificados. Investigação realizada no laboratório do Professor Richard Gardner na Universidade de Auckland, Nova Zelândia (2012).

EP2



PRODUTO	☆	TIPO	ORIGENS
Uma levedura para vinho seca e ativa pura selecionada pelas suas características aromáticas		<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Isolada pela primeira vez em Épernay, França

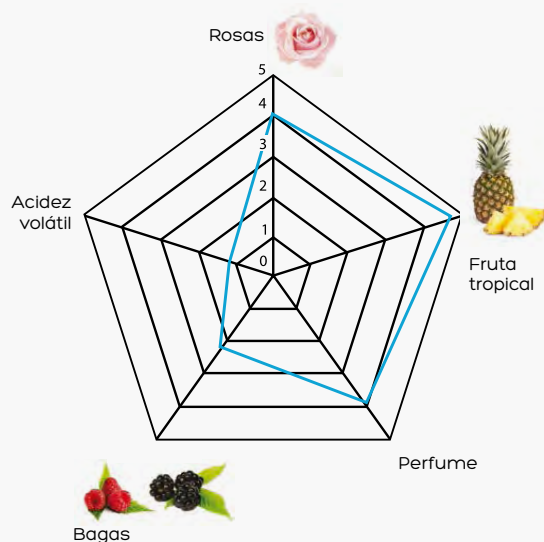
APLICAÇÕES

A EP2 é recomendada para estilos de vinho "frutados, doces" contendo um nível mais elevado de açúcar residual. A EP2 é suscetível a temperaturas mais frias (<15°C), tornando esta levedura fácil de interromper a actividade durante a fermentação. Com os seus aromas florais, a EP2 é uma levedura popular para o Rosé, White Zinfandel e estilos semelhantes de vinho frutado.

NECESSIDADES DE AZOTO

A EP2 é considerada um consumidor baixo a moderado de azoto. Ao fermentar mosto altamente clarificado (baixo teor de sólidos) de elevado potencial alcoólico, recomendase um suplemento de azoto (100mg DAP/l) ou um auxiliar de fermentação Mauriferm para garantir uma fermentação saudável.

CONTRIBUIÇÃO PARA O AROMA





AWRI 350



PRODUTO	☆	TIPO	ORIGENS	🌐
Uma levedura para vinho seca e ativa pura selecionada pelas suas características aromáticas		<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	A coleção de culturas do Australian Wine Research Institute	

APLICAÇÕES

É recomendada esta estirpe de levedura em utilização geral para a produção de vinho branco a partir de castas neutras, em que o enólogo requer uma contribuição aromática positiva e óbvia da levedura. Devido às suas características de floculação, a AWRI 350 é adequada para a produção de vinhos naturalmente doces produzidos a partir de fermentações paradas. A AWRI 350 também é adequada para a produção de vinhos altamente aromáticos a partir de castas como Gewürztraminer e Moscatel, em que os ésteres aromáticos da levedura são complementares. A AWRI 350 é também adequada para a produção de vinhos tintos nouveau e Rosé a partir de castas como Gamay e Grenache.

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

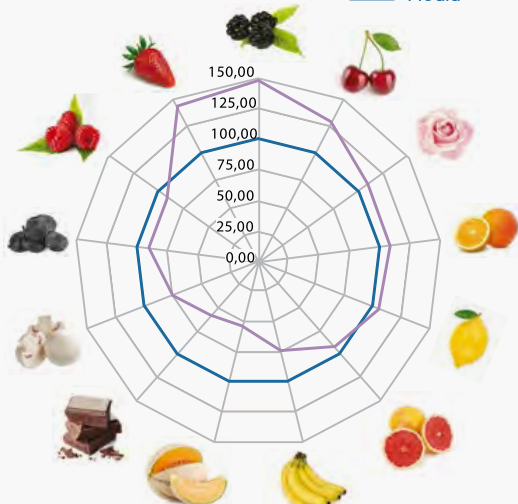
A AWRI 350 produz elevados níveis de aroma e compostos aromáticos no vinho, contribuindo com as características frequentemente descritas como "ésteres frutados", tais como ananás e banana. É uma variedade de levedura altamente desejável quando o enólogo requer uma contribuição positiva e óbvia da levedura.

NECESSIDADES DE AZOTO

A AWRI 350 é considerada um baixo consumidor de azoto.

PRODUÇÃO DE ÉSTERES

— Maurivin AWRI 350
— Média



Valores representativos dos dados da indústria obtidos globalmente da AB Biotek.

PRIMEUR



PRODUTO	☆	TIPO	ORIGENS	🌐
Uma levedura para vinho seca e ativa pura selecionada pelas suas características aromáticas		<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	INRA Narbonne, França	

APLICAÇÕES

A Primeur é ideal para a produção de Rosé e vinhos brancos, em particular, para misturas varietais "jovens, frutadas" destinadas a um consumo rápido. Tem também sucesso na produção de tipos de vinho tinto "nouveau". A capacidade de Primeur de consumir ácido málico também torna esta levedura popular na produção de vinho de clima frio, onde pode ser comum uma acidez elevada. Devido à redução dos níveis de acidez, os vinhos feitos com esta variedade são menos amargos, apresentando um paladar mais equilibrado.

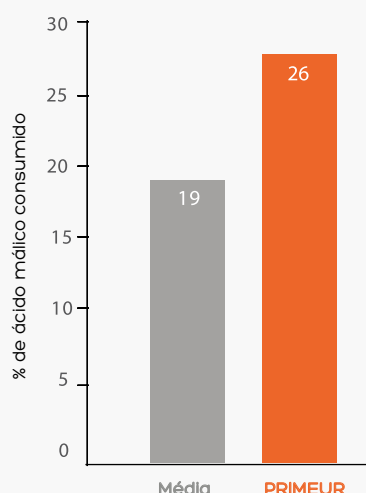
NECESSIDADES DE AZOTO

A Primeur é considerada um consumidor moderado de azoto. Ao fermentar mosto altamente clarificado (baixo teor de sólidos) de elevado potencial alcoólico, recomenda-se um suplemento de azoto (100mg DAP/l) ou um auxiliar de fermentação Mauriferm para garantir uma fermentação saudável.

CONSUMO DE ÁCIDO MÁLICO

A Primeur tem a capacidade de consumir até 20-30% de ácido málico durante a fermentação primária. Ensaio realizado pelo Professor Aline Lonvaud do Bordeaux Wine Institute (Université Victor Segalen Bordeaux) confirmaram que esta variedade tem a capacidade de consumir até 32% de ácido málico em mosto de vinho tinto durante a fermentação.

CONSUMO DE ÁCIDO MÁLICO



Resultados obtidos da investigação conduzida pelo Professor A. Lonvaud, Bordeaux Wine Institute, França.



AWRI 796



PRODUTO	☆	TIPO	ORIGENS
Uma levedura para vinho seca e ativa pura selecionada pelas suas características neutras		<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	A AWRI 796 foi isolada pela primeira vez na África do Sul

APLICAÇÕES

A AWRI 796 é geralmente recomendada para a produção de vinho tinto, particularmente vinhos varietais como o Shiraz/Syrah, Cabernet, Merlot e Pinot Noir. Para fermentações bem-sucedidas de vinhos brancos, tais como Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillon e Riesling, é aconselhável aclimatizar cuidadosamente a levedura a temperaturas baixas antes e durante a fermentação, e complementar a fermentação com adições de azoto, conforme necessário. A agitação e/ou o aumento das temperaturas durante as fases finais da fermentação ajudarão a manter a levedura em suspensão.

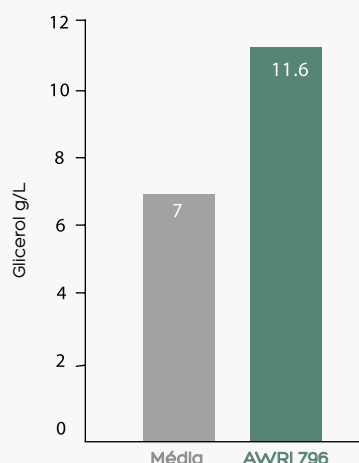
CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

A AWRI 796 produz níveis baixos de compostos de aroma e sabor e é considerada como razoavelmente neutra. É uma variedade de levedura altamente desejável para a fermentação de vinhos varietais distintos onde o enólogo deseja pouca ou nenhuma interferência da variedade da levedura sobre o caráter varietal natural das uvas. Em mostos de uvas tintas, a AWRI 796 produz aromas de amora, ameixa e passa (ver ficha de informação de investigação sobre Levedura e Aromas Shiraz).

NECESSIDADES DE AZOTO

AWRI 796 é tecnicamente um baixo consumidor de nitrogênio e normalmente completa a fermentação de mostos de baixa YAN de maturidade moderada (<13^o Bé) sem adição de nitrogênio.

PRODUÇÃO DE GLICEROL



BP 725



PRODUTO	☆	TIPO	ORIGENS
Uma levedura para vinho seca e ativa pura selecionada pela sua capacidade de realçar os sabores e aromas varietais dos vinhos tintos		<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	França

APLICAÇÕES

A BP 725 é ideal para a produção de vinho tinto varietal. Com a sua capacidade de realçar a cor e possuir uma elevada tolerância ao álcool, a BP 725 é frequentemente utilizada para tintos varietais frutados, tais como Shiraz/Syrah, Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Grenache e Merlot.

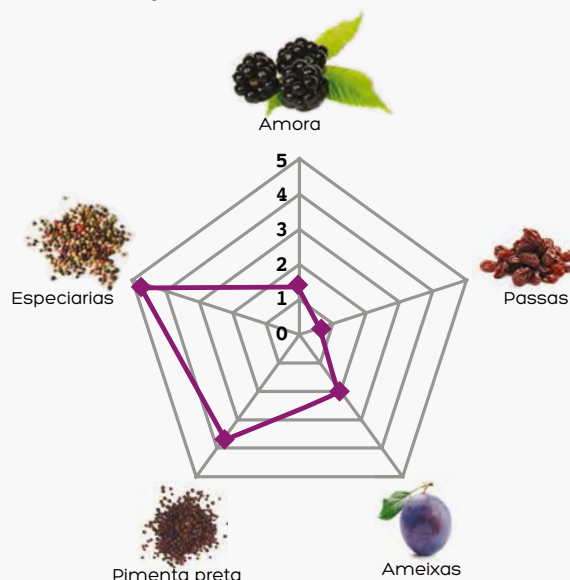
CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

A BP 725 é conhecida pela sua capacidade de melhorar o sabor varietal dos vinhos tintos através de uma maior extração de cor e uma perda mínima de cor durante a fermentação. A BP 725 pode também contribuir com aromas de levedura, embora naturalmente subtis, permitindo que a fruta varietal dê um forte contributo.

NECESSIDADES DE AZOTO

A BP 725 é considerada um consumidor moderado a elevado de azoto. Ao fermentar mosto altamente clarificado (baixo teor de sólidos) de elevado potencial alcoólico, recomendase um suplemento de azoto (100mg DAP/L) ou um auxiliar de fermentação Mauriferm para garantir uma fermentação saudável.

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO



Investigação realizada pelo Professor G. Skurray e T. Walsh, da Universidade de Western Sydney, Austrália (2006).



UCD 522



PRODUTO	☆	TIPO	ORIGENS	🌐
Uma levedura para vinho seca e ativa pura selecionada pelas suas características aromáticas complexas		<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Isolada pela primeira vez em Davies na Universidade da Califórnia	

APLICAÇÕES

A UCD 522 é uma levedura de utilização geral recomendada tanto para a produção de vinhos tintos como brancos, mas mais popular para a produção de vinhos tintos complexos e varietais, tais como Shiraz/ Syrah, Zinfandel, Merlot e Grenache.

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

A UCD 522 exibe aromas complexos durante a fermentação, respeitando as características varietais da fruta. Os aromas de levedura da UCD 522 são frequentemente descritos como os de "vinhos de estilo tradicional", que relembram a complexidade das boas fermentações "naturais" indígenas. Esta levedura é popular entre os vinicultores que desejam produzir um vinho complexo ou que requerem outra opção de mistura.

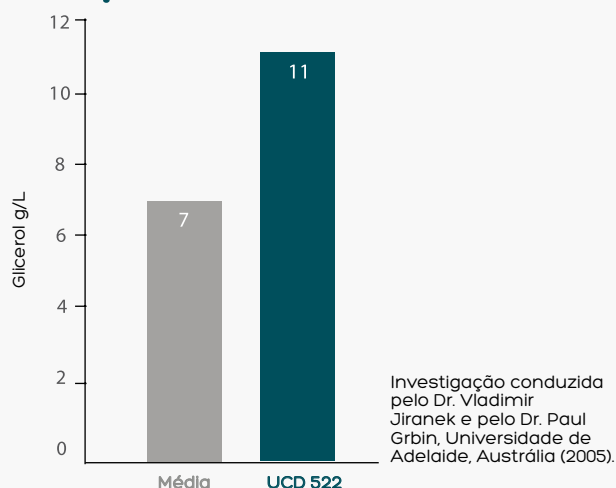
NECESSIDADES DE AZOTO

A UCD 522 é tecnicamente um consumidor moderado de azoto, apresentando uma necessidade de azoto semelhante à variedade AWRI 796 da Maurivin. Para fermentações com elevado potencial alcoólico e baixo teor de sólidos, recomenda-se a utilização de duas a três adições de suplemento de azoto (100mg DAP/l) ou um auxiliar de fermentação Mauriferm para produzir uma população elevada de leveduras saudáveis.

CONSUMO DE ÁCIDO MÁLICO

A UCD 522 tem a capacidade de consumir até 30% de ácido málico durante a fermentação primária.

PRODUÇÃO DE GLICEROL



MAURIVIN B



PRODUTO	☆	TIPO	ORIGENS	🌐
Uma levedura para vinho seca e ativa pura selecionada pelas suas características neutras		<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Isolada pela primeira vez em França	

APLICAÇÕES

Devido à sua capacidade de realçar o aroma, sabor e cor varietais, a Maurivin B é recomendada para variedades de tinto, tais como Shiraz/Syrah, Cabernet Sauvignon,

Zinfandel, Pinotage, Grenache e Pinot Noir. A Maurivin B é altamente recomendada quando se pretende baixar o teor de etanol de um vinho. A Maurivin B é também popular entre os enólogos que desejam reduzir os níveis de ácido málico durante a fermentação primária.

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

A Maurivin B produz níveis reduzidos de compostos de aroma e sabor, permitindo a expressão total das características varietais. É também conhecida pela sua capacidade de melhorar a extração de cor das variedades de vinho tinto durante a fermentação. O teor de etanol é, em média, mais baixo nos vinhos fermentados com Maurivin B, assim como os níveis de ácido málico.

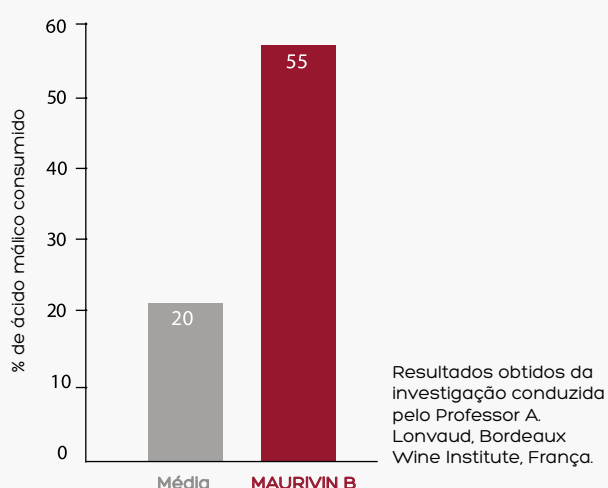
NECESSIDADES DE AZOTO

A Maurivin B é considerada um baixo consumidor de azoto.

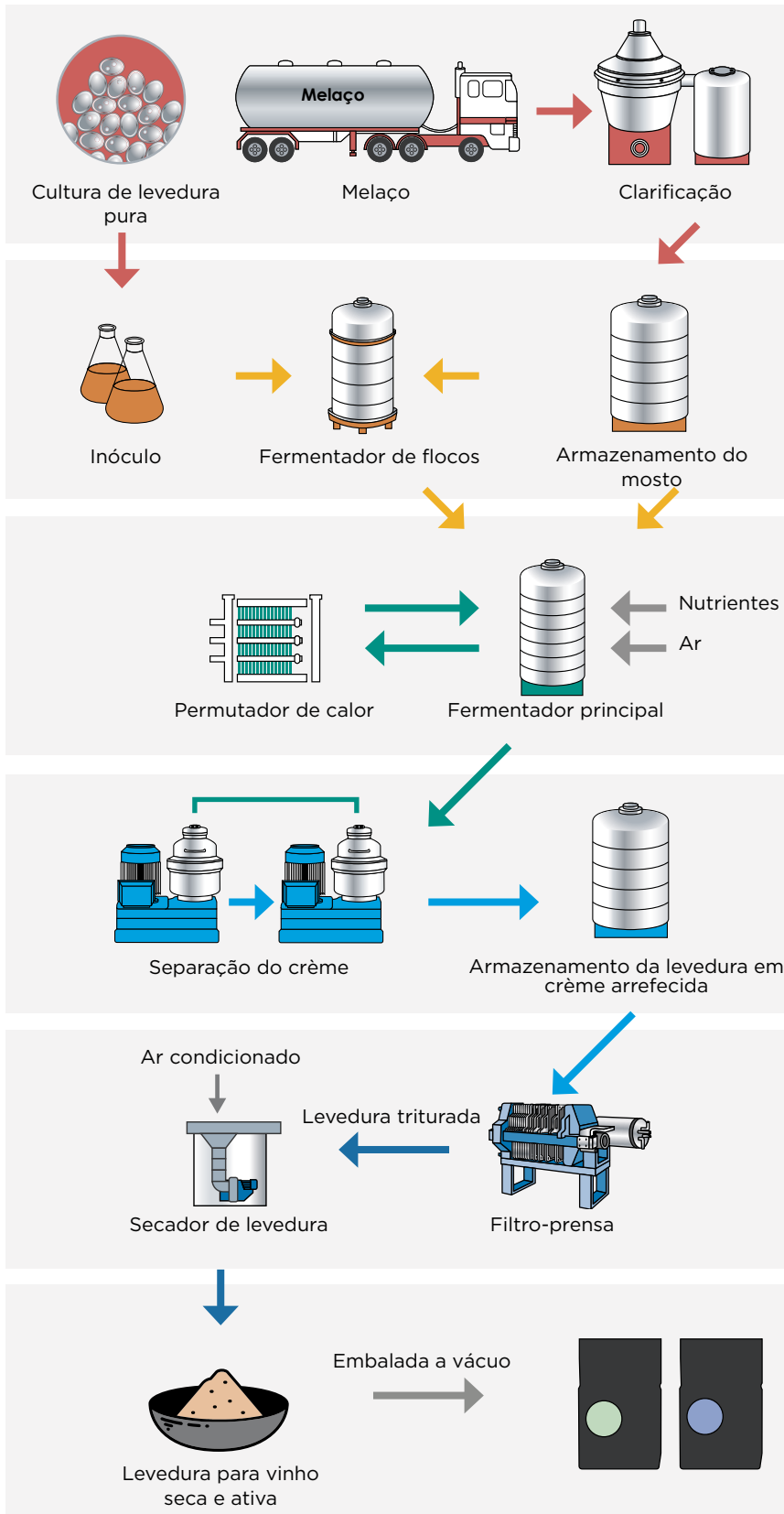
CONSUMO DE ÁCIDO MÁLICO

A Maurivin B tem a capacidade de consumir até 56% de ácido málico durante a fermentação primária (ver Ficha de Informação de Investigação sobre Ácido Málico).

CONSUMO DE ÁCIDO MÁLICO



COMO A AB BIOTEK CRIA A LEVEDURA PARA VINHO



PASSO 1 Preparação de matérias-primas Cultura de levedura pura

O processo de produção começa com uma cultura de levedura pura para vinho, cultivada em meios com nutrientes e em condições estéreis no Centro Técnico e Científico da AB Biotek. Esta cultura pura é então transferida para o laboratório de controlo de qualidade numa fábrica de levedura para vinho da AB Biotek.

PASSO 2 Produção de levedura em flocos O inóculo

A cultura pura é inoculada no fermentador de flocos que contém mosto esterilizado e outros nutrientes. O mosto, uma fonte rica em açúcares essenciais para o crescimento celular, é derivado do melaço clarificado de cana-de-açúcar. Quando o inóculo tiver crescido até ao número de células desejado, é transferido para o fermentador principal.

PASSO 3 Fermentação

No fermentador principal, a levedura é alimentada com melaço esteril, nutrientes e oxigénio a uma taxa regulada de modo a garantir um ótimo crescimento.

PASSO 4 Separação e lavagem

No final da fermentação, a levedura é recolhida do preparado através de separadores centrífugos. As células de levedura são então lavadas com água esteril para remover os produtos de fermentação indesejados. A levedura tem agora uma suspensão com uma leve cor creme referida como levedura em creme ou levedura líquida.

PASSO 5 Fase de desidratação/ secagem

A levedura em creme é "desidratada", utilizando um filtro-prensa contínuo ou um filtro de vácuo rotativo, e, em seguida, é seca.

PASSO 6 Embalagem e armazenamento

A levedura para vinho seca e ativa é embalada a vácuo em blocos de alumínio (de 500gr por exemplo), e armazenada num local seco e fresco. Em seguida, o produto final é submetido a testes químicos, microbiológicos e físicos para garantir que o nosso produto cumpre as especificações. As amostras de controlo são mantidas na fábrica e são da área de qualidade.

PORTFÓLIO DE INGREDIENTES DO VINHO MAURIVIN

O portfólio de ingredientes do Vinho Maurivin representa a nossa última adição à nossa capacidade de fornecer uma gama completa de soluções para os produtores e/ou enólogos.

A gama Maurivin de leveduras para a produção de vinho e os auxiliares de fermentação Mauriferm são conhecidos pela sua **alta qualidade, pureza e desempenho** e são escolhidas por produtores e/ou enólogos de todo o mundo para a produção de vinhos de qualidade. Para melhorar a experiência do cliente, complementámos a gama de produtos com uma variedade de taninos, enzimas e auxiliares de fermentação simplificando assim o processo de compra dos nossos clientes.

Cada uma destas **biotecnologias de alta qualidade** tem um contributo forte na produção e melhorias de estilos de vinho. Embora os taninos sejam geralmente utilizados como antioxidantes, também são capazes de reduzir as características herbáceas e pouco maduras do vinho. A nossa gama de enzimas foi escolhida cuidadosamente para ser a referência de um **método económico para o aumento do rendimento, sabor e cor em diferentes variedades e estilos de vinho.**

Para o ajudar na identificação da variedade de levedura mais adequada para a sua aplicação desejada, consulte as nossas fichas de informação de produto abaixo.

ENZIMAS

As enzimas são na sua actuação como tesouras sendo que cada enzima tem uma característica específica e função diferentes.

A gama Maurizym foi desenvolvida para ser altamente eficiente para todas as funções que necessita de realizar. Uma das enzimas principais exigida pelos produtores e/ou enólogos é uma pectinase que aumenta o rendimento de mosto, sendo que contamos com uma gama forte de pectinases que requer uma dose reduzida, mas que é bastante eficaz. A AB Biotek também desenvolveu combinações de enzimas multifuncionais e, portanto, podem ser utilizadas nos processos de flotação e de clarificação, ao mesmo tempo que melhoram o rendimento do mosto. Além disso, estamos a desenvolver enzimas de cor que fornecem mais pigmentação e tonalidade aos vinhos tintos, e, de forma igualmente importante, ajudam na estabilidade ao longo do tempo.

Pode encontrar abaixo as fichas de informação do produto.

MAURIZYM WHITE XP

Informação de produto

APLICAÇÃO

A Maurizym White XP deve ser utilizada para reduzir a viscosidade do mosto, melhorar a eficiência da flotação e na compactação das borras durante a fase de clarificação. É bastante eficiente e pode ser utilizada em mostos difíceis e de alta viscosidade, tais como Moscatel e Ugni Blanc.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Adicionar às uvas no triturador ou na prensa. Diluir em água (1:10) para maximizar a distribuição da enzima nas uvas esmagadas.

TAXAS DE DOSAGEM

A dosagem depende da casta, tempo de contacto e temperatura, da seguinte forma:

Maceração de vinhos brancos e tintos:

Para mostos altamente viscosos, recomendamos uma dosagem de 114-133ml/1000 galões (3-3,5ml/hL) durante 2-4 horas a temperatura ambiente ou fria. Em alternativa, para mostos > 24°C, pode ser utilizada uma dosagem reduzida de 76-95ml/1000 galões (2-2,5ml/hL).

Flotação e clarificação:

Maurizym White XP deve ser acrescentada no triturador a 38-76 ml/1000 galões (1-2ml/hL).

TIPO

Uma pectinase líquida estável, extremamente eficiente e com actividades secundárias.

MAURIZYM PECTINASE

Informação de produto

APLICAÇÃO

A Maurizym Pectinase é uma enzima pectinase polivalente para mosto de uvas brancas e tintas para aumentar o rendimento. Tem também a capacidade de clarificação e flotação. Esta enzima não contém actividades de celulase significativas que possam extrair componentes amargos. A Maurizym Pectinase tem também alta estabilidade térmica para processos de termovinificação, como o Thermoflash, permitindo-lhe assim trabalhar durante mais tempo nestes processos.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Adicionar às uvas no triturador ou na prensa. Diluir em água (1:10) para maximizar a distribuição da enzima nas uvas esmagadas.

TAXAS DE DOSAGEM

A dosagem depende da casta, tempo de contacto e temperatura, da seguinte forma:

Maceração de vinhos brancos e tintos:

Geralmente, o Chardonnay requer 19-38ml/1000 galões (0,5-1ml/hL) durante 30-60 minutos à temperatura ambiente. Os mostos de maior viscosidade, tais como o Sauvignon Blanc, Semillon, Merlot e Shiraz precisam de doses mais elevadas, de 38-57ml/1000 galões (1-1,5ml/hL) nas mesmas condições. Para mostos de alta viscosidade, como o Muscat, recomendamos a utilização da Maurizym White XP. A Maurizym Pectinase não contém actividade significativa de degradação da cor.

Despectinização/clarificação/flotação de vinhos brancos:

a Maurizym Pectinase removerá a pectina de forma eficaz e rápida em qualquer mosto. São possíveis doses de 38ml/1000 galões (1ml/hL) para a obtenção de um teste negativo de pectina após 60min a 15-21°C, sendo necessário um aumento para 76 ml/1000 galões (2ml/hL) para mostos mais turvos com um teor de pectina mais elevado.

Maceração a altas temperaturas:

Devido à sua tolerância inerente à temperatura, a Maurizym Pectinase é eficaz até 65°C e deve ser adicionada no triturador.

TIPO

Uma pectinase líquida estável e tolerante.

TANINOS



Como os “estilos vinícolas do Novo Mundo” são normalmente bastante frutados, acessíveis, mais maduros e completos, é mais provável a presença de taninos mais suaves.

A gama **Mauritan** de taninos permite que os vinhos exibam um bom equilíbrio de fruta, estrutura, álcool e paladar / sensação em boca. Esforçamo-nos para permitir aos produtores e/ou enólogos produzir vinhos de qualidade opulentos, ricos, exuberantes e densos e os nossos taninos foram cuidadosamente selecionados para colaborar com as nossas gamas especializadas de leveduras e ingredientes. Os taninos são adicionados ao vinho há mais de um século. Observou-se que conferem mais complexidade e textura ao vinho, bem como reduzem os efeitos de escurecimento dos vinhos armazenados por longos períodos.

Os nossos taninos foram cuidadosamente selecionados com dois fatores-chave em mente: antioxição e paladar/ sensação em boca. Alguns taninos são mais eficazes como antioxidantes do que outros, e a estequiometria dos nossos taninos de 100 % castanho (elágico) são perfeitos para a utilização como tanino de sacrifício. Em relação ao paladar, a nossa equipa de pesquisa e desenvolvimento selecionou uma mistura de taninos hidrolisáveis e condensados que removem as características verdes e herbáceas do vinho, aumentam o volume e paladar/ sensação em boca, bem como criam ligações para estabilizar a cor em vinhos tintos.

Pode encontrar abaixo as fichas de informação de produto.

MAURITAN VINI

Informação de produto

Taninos complexos para vinho tinto

Uma mistura de taninos que, no início da fermentação, inativa as enzimas oxidantes, precipita as proteínas da uva e preserva os taninos endógenos. Quando adicionados mais tarde durante a fermentação, estes taninos promovem a polimerização e a estabilização através da formação de pontes de etanol.

APLICAÇÃO

O Mauritan Vini pode ser utilizado para as seguintes aplicações enológicas:

- Melhoria da estrutura e o volume dos vinhos em boca.
- Remoção de aromas herbáceos e reduzidos em vinhos tintos, destacando assim as notas frescas típicas de vinhos tintos jovens.
- Aumento da resistência de um vinho contra a oxidação.
- Inibição de enzimas oxidantes, tais como lacase e tirosinase.
- Criação de ligações de tanino-antocianina para a estabilização da cor em mostos e vinhos tintos.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Preparar uma solução a 20-30 % dissolvendo o tanino em água morna entre 40 e 50°C e agitando vigorosamente. Deixar a solução arrefecer à temperatura ambiente. Posteriormente, adicionar a solução de tanino, enquanto se agita. Para efeitos de manuseamento, sugerimos a utilização dos seguintes materiais: aço inoxidável, plástico, vidro ou cerâmica.

Nota: se utilizar enzimas, permita que atuem nas peles durante 6-8 horas antes de adicionar quaisquer taninos ao mosto.

TAXAS DE DOSAGEM INDICATIVAS

Melhoria estrutural 10-20g/hL (100-200 ppm)

Estabilização de cor 5-50g/hL (50-500 ppm)

Inibição de Botrytis 20-80g/hL (200-800 ppm)

FORMULAÇÃO

Uma mistura de taninos hidrolisáveis e condensados.

Produto aprovado para a vinificação em conformidade com o Reg. (CE) N.º 606/2009 Código Internacional de Práticas Enológicas.

MAURITAN SACRI

Informação de produto

Um tanino de sacrifício para a vinificação de tintos

APLICAÇÃO

O Mauritan Sacri pode ser utilizado para as seguintes aplicações enológicas:

- Eliminação de aromas herbáceos e reduzidos nos vinhos tintos, melhorando assim as notas frutadas.
- Melhoria de propriedades antimicrobianas do dióxido de enxofre, inibindo o crescimento de microrganismos.
- Aumento da resistência de um vinho contra a oxidação.
- Inibição de enzimas oxidantes, tais como lacase e tirosinase.
- Remoção de proteínas instáveis através da precipitação (efeito sacrificial).
- Ajuda na formação de ligações estáveis com todos os polifenóis, em particular com as antocianinas.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Preparar uma solução a 20-30 % dissolvendo o tanino em água morna entre 40 e 50°C e agitando vigorosamente. Deixar a solução arrefecer à temperatura ambiente. Posteriormente, adicionar a solução de tanino, enquanto se agita. Para efeitos de manuseamento, sugerimos a utilização dos seguintes materiais: aço inoxidável, plástico, vidro ou cerâmica.

Nota: se utilizar enzimas, permita que atuem nas peles durante 6-8 horas antes de adicionar quaisquer taninos ao mosto.

TAXAS DE DOSAGEM INDICATIVAS

Fermentação alcoólica 3-20g/hL (30-200 ppm)

Estabilização de cor 5-50g/hL (50-500 ppm)

Acabamento 5-20g/hL (50-200 ppm)

FORMULAÇÃO

Taninos derivados do castanheiro (100 % elágicos).

Produto aprovado para a vinificação em conformidade com o Reg. (CE) N.º 606/2009 Código Internacional de Práticas Enológicas.

AUXILIARES DE FERMENTAÇÃO

Está bem estabelecido na indústria vinícola mundial que as fermentações paradas ou lentas podem ser evitadas com suplementação de vitaminas, nutrientes e minerais essenciais na fermentação do mosto.

A AB Biotek fornece uma **gama de produtos** que pode ser adicionada ao longo do processo de fermentação para minimizar a possibilidade de fermentações problemáticas.

Cada produto da gama **Mauriferm™** e **Maurivit™** foi concebido e formulado para assegurar que a levedura consegue concluir a fermentação.

Pode encontrar abaixo as fichas de informação de produto.

GAMA DE PRODUTOS MAURIFERM

Informação sobre os produtos

Os diferentes países têm regras e regulamentos específicos relativos à produção de vinho. Há certos aditivos permitidos em alguns países que não o são noutros, pelo que este aspeto deve ser tomado em consideração na produção de vinho para exportação.

Tal aplica-se particularmente a algumas das vitaminas B, em relação aos regulamentos da OIV e aos vinhos exportados para a União Europeia.

Apresentamos um resumo dos nossos produtos Mauriferm™ em relação aos requisitos da OIV.

MAURIFERM™ ACTIVATOR

Este auxiliar de fermentação contém levedura seca inativa. Este produto é recomendado para melhorar a fermentação e reduzir o risco de paragem e lentidão da fermentação, assim como para aumentar o paladar dos vinhos. Os ingredientes utilizados neste auxiliar de fermentação estão aprovados pela OIV e cumprem os regulamentos da União Europeia para exportação.

MAURIFERM™ PLUS

Este auxiliar de fermentação proprietário contém levedura seca e paredes celulares inativas, tiamina e fosfato diamónico. Este produto é recomendado para melhorar a fermentação e reduzir o risco de paragem ou lentidão da fermentação. Todos os ingredientes contidos neste auxiliar de fermentação estão aprovados pela OIV (Organização Internacional da Vinha e do Vinho) e cumprem os regulamentos da União Europeia para exportação.

MAURIFERM™ GOLD

Este auxiliar de fermentação único contém levedura seca e paredes celulares inativas, fosfato diamónico, pantotenato de cálcio, tiamina e nicotinamida. Este produto é recomendado para melhorar a fermentação e reduzir o risco de paragem ou lentidão da fermentação. Este auxiliar de fermentação pode ser utilizado em certos países para a vinificação, mas não cumpre a regulamentação da OIV na União Europeia.

MAURIVIT™

O Maurivit é uma mistura de vitaminas puras, isentas de aminoácidos e azoto inorgânico. A combinação de vitaminas é ótima para a promoção do crescimento de leveduras e taxa de fermentação, bem como para o reinício de fermentações paradas. Este auxiliar de fermentação contém vitaminas que não estão aprovadas pela OIV.

AUXILIARES DE FERMENTAÇÃO

MAURIFERM ACTIVATOR

Informação de produto

Mauriferm Activator Suplemento com ingredientes essenciais para a fermentação de leveduras ao promover um forte crescimento das mesmas e ao reduzir a possibilidade de fermentações paradas ou lentas. O Mauriferm Activator tem também um impacto positivo no perfil sensorial do vinho ao minimizar os aromas e os sabores e ao melhorar a textura e o paladar do vinho.

O MAURIFERM ACTIVATOR MELHORA A FERMENTAÇÃO ATRAVÉS DA REMOÇÃO DE ÁCIDOS GORDOS TÓXICOS

As paredes celulares da levedura inativas no Mauriferm Activador adsorvem os ácidos gordos saturados tóxicos de cadeia média. Estes ácidos gordos tóxicos podem acumular-se durante a fermentação, inibindo o transporte de açúcar para a célula da levedura, o que resulta numa fermentação lenta ou parada.

O MAURIFERM ACTIVATOR FORNECE ESTERÓIS E ÁCIDOS GORDOS INSATURADOS

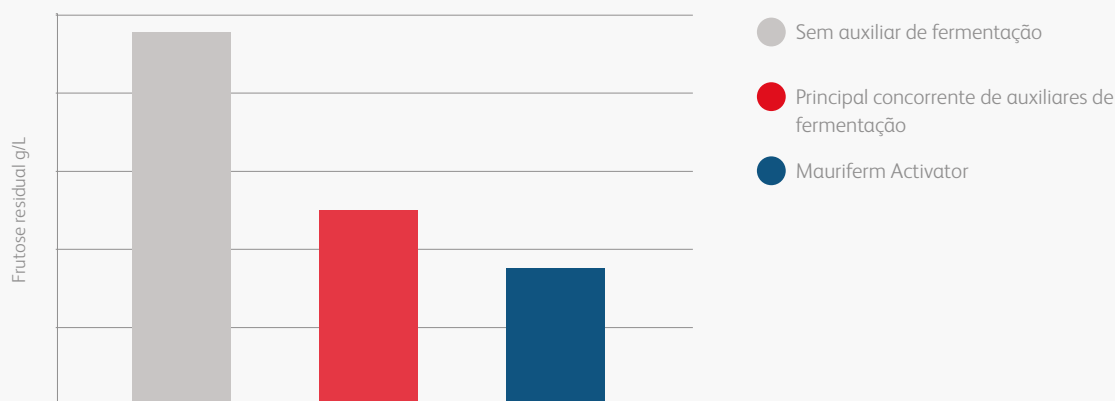
As paredes celulares da levedura inativadas libertam esteróis e ácidos gordos insaturados que atuam como substitutos do oxigénio num ambiente anaeróbico. Isto promove o crescimento e durabilidade das paredes celulares, resultando numa fermentação mais fiável e homogênea.

O MAURIFERM ACTIVATOR MELHORA O PERFIL SENSORIAL DO VINHO

O Mauriferm Activator suplementa vitaminas e oligoelementos essenciais, assegurando que a levedura se mantém viável e saudável durante o decurso da fermentação. Este processo assegura que a levedura não está a produzir aromas ou sabores indesejados. O nível elevado de polissacáridos no Mauriferm Activator também pode ter um efeito positivo na textura e no paladar do vinho.

DOSAGEM

Adicionar 30 g/hl diretamente ao mosto no início da fermentação.



Ensaio realizado com UOA MaxiThiol num mosto de Chardonnay com défice de nutrientes, pH de 3,37 e uma concentração inicial de açúcar de 240 g/l (glicose/ frutose). Temperatura de fermentação 15°C. Resultados mostrados no dia 21, altura em que a glicose era de 0,0 g/l. As mesmas proporções foram observadas com três outras leveduras para vinho. Os resultados podem variar em função dos diferentes sumos/ mostos.

AUXILIARES DE FERMENTAÇÃO

MAURIFERM PLUS

Informação de produto

Mauriferm Plus é um auxiliar de fermentação único que contém levedura seca inativa, tiamina e fosfato diamônico. Desenvolvido na Austrália pelo Global Technology Group da AB Mauri, este produto é recomendado para melhorar a fermentação e reduzir o risco de fermentações paradas e lentas. Os produtos utilizados neste auxiliar de fermentação são aprovados pela OIV.

O MAURIFERM PLUS MELHORA A FERMENTAÇÃO ATRAVÉS DA REMOÇÃO DE ÁCIDOS GORDOS TÓXICOS

As paredes celulares da levedura inativas no Mauriferm Plus adsorvem ácidos gordos saturados tóxicos de cadeia média. Estes ácidos gordos tóxicos podem acumular-se durante a fermentação, inibindo o transporte de açúcar para a célula da levedura, o que resulta numa fermentação lenta ou parada. As paredes celulares da levedura também fornecem uma fonte de esteróis e outros componentes essenciais para a divisão das células da levedura.

O MAURIFERM PLUS MELHORA A FERMENTAÇÃO ATRAVÉS DO FORNECIMENTO DE AZOTO

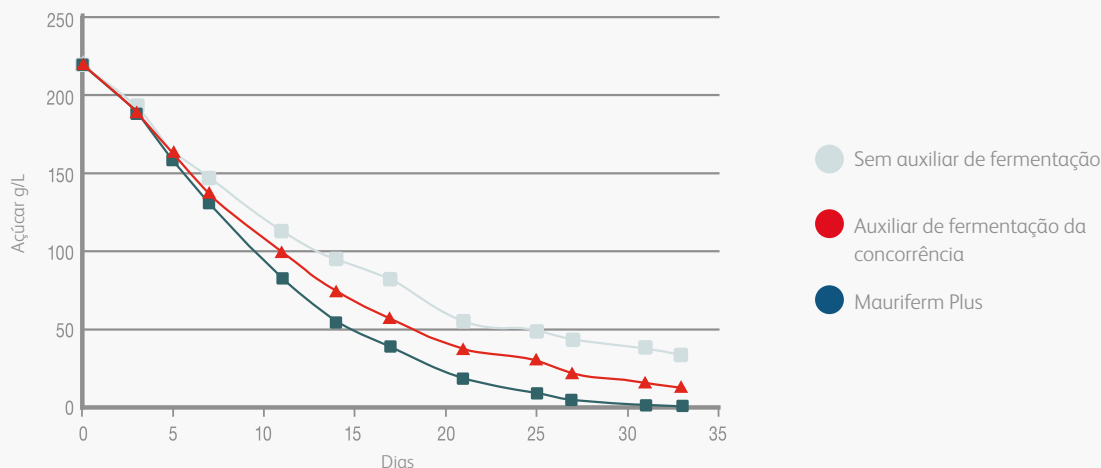
O azoto é essencial para a síntese das proteínas e para o transporte de açúcar. O déficit de azoto também pode resultar na produção de compostos indesejáveis, tais como o sulfureto de hidrogénio. O teor de azoto facilmente assimilável (NFA) do Mauriferm Plus é de 20mg N/L.

O MAURIFERM PLUS MELHORA A FERMENTAÇÃO COM A ADIÇÃO DE TIAMINA (VITAMINA B1)

A tiamina é importante para atividades metabólicas celulares, tais como a síntese das proteínas, o metabolismo do açúcar, a atividade enzimática e a síntese da parede celular. A adição de tiamina pode também reduzir os níveis de ácidos acético, pirúvico e cetoglutárico, bem como reduzir a quantidade de sulfureto de hidrogénio que pode estar presente.

DOSAGEM

Adicionar 30 g/hL diretamente ao mosto quando 1/3 da fermentação estiver concluída.



Ensaio realizado com a variedade Maurivin B num meio de mosto com déficit de nutrientes, pH de 3,5 e uma concentração inicial de açúcar de 220g/l (glicose/frutose). O Mauriferm Plus foi adicionado no 6.º dia. Os resultados podem variar em função dos diferentes sumos/mostos.

AUXILIARES DE FERMENTAÇÃO

MAURIFERM GOLD

Informação de produto

Mauriferm Gold foi concebido para melhorar a fermentação e reduzir o risco de paragem ou lentidão da fermentação. Este auxiliar de fermentação único contém extrato de levedura e paredes celulares inativos, fosfato diamónico, vitaminas e oligoelementos. O Mauriferm Gold foi desenvolvido pelo Global Technology Group da AB Mauri em Sydney, Austrália.

O MAURIFERM GOLD MELHORA A FERMENTAÇÃO ATRAVÉS DA REMOÇÃO DE ÁCIDOS GORDOS TÓXICOS

As paredes celulares da levedura inativas no Mauriferm Gold adsorvem ácidos gordos saturados tóxicos de cadeia média. Estes ácidos gordos tóxicos podem acumular-se durante a fermentação, inibindo o transporte de açúcar para a célula da levedura, o que resulta numa fermentação lenta ou parada.

O MAURIFERM GOLD MELHORA A FERMENTAÇÃO AO FORNECER NUTRIENTES PARA A DIVISÃO E SAÚDE DAS CÉLULAS DA LEVEDURA

As paredes celulares da levedura no Mauriferm Gold fornecem também uma fonte de esteróis e outros componentes essenciais para a divisão celular da levedura, enquanto o extrato de levedura e as vitaminas adicionais melhoram a saúde e a vitalidade das células da levedura.

O MAURIFERM GOLD MELHORA A FERMENTAÇÃO ATRAVÉS DO FORNECIMENTO DE AZOTO

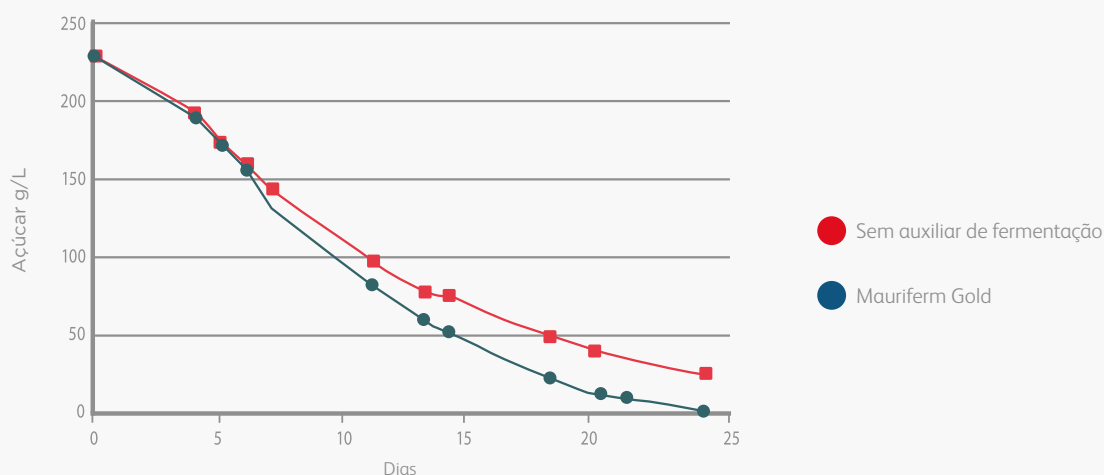
O azoto facilmente assimilável (NFA) é essencial para a síntese das proteínas e para o transporte de açúcar. O défice de azoto também pode resultar na produção de compostos indesejáveis, tais como o sulfureto de hidrogénio. O teor de NFA do Mauriferm Gold é de 20mg N/L.

O MAURIFERM GOLD MELHORA A FERMENTAÇÃO COM A SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINAS E OLIGOELEMENTOS

As vitaminas e oligoelementos do extrato de levedura são essenciais para a síntese das proteínas, metabolismo do açúcar, atividade enzimática e síntese da parede celular.

DOSAGEM

Adicionar 30g/hL diretamente ao recipiente de fermentação quando 1/3 da fermentação estiver concluída.



Ensaio realizado com a variedade Maurivin B num meio de mosto com défice de nutrientes, pH de 3,5 e uma concentração inicial de açúcar de 220g/l (glicose/ frutose). O Mauriferm Gold foi adicionado no 6.º dia. Os resultados podem variar em função dos diferentes sumos/mostos.



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.

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.

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.





maurivin.com