

## PRODUTO ☆

Uma levedura para vinho seca e ativa pura selecionada pelas suas características neutras

## TIPO

*Saccharomyces cerevisiae*

## ORIGENS

Isolada pela primeira vez em França

**maurivin™**



# MAURIVIN B

## informação de produto

### 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 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.

### TAXA DE FERMENTAÇÃO

A temperaturas mais quentes de 20-30 °C, a Maurivin B é um fermentador de taxa moderada com um tempo de latência relativamente curto a moderado. O intervalo ideal de temperaturas para a Maurivin B é de 25-30 °C.

### 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).


### PRODUÇÃO DE ETANOL

A Maurivin B tem a capacidade de converter até 18% (w/v) do açúcar inicial em metabolitos que não o etanol. Como resultado, a concentração de etanol no vinho final é menor quando fermentado com esta variedade (ver Ficha de Informação de Investigação sobre Produção de Etanol).


### 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.


### TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

A Maurivin B apresenta uma boa tolerância ao álcool de até 14-15% (v/v), no entanto, deve ter-se cuidado com os mostos de alto teor de açúcar 


### ACIDEZ VOLÁTIL

Geralmente, menos de 0,3 g/l, mas produziu até 0,5 g/l em mostos com alto teor de açúcar 

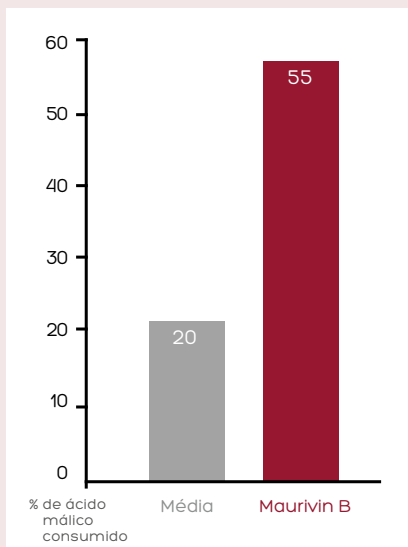
### FORMAÇÃO DE ESPUMA

Uma variedade com formação de espuma baixa a moderada 

### FLOCULAÇÃO

A Maurivin B tem excelentes propriedades de sedimentação após fermentação alcoólica 

### CONSUMO DE ÁCIDO MÁLICO



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