

PRODUTO ☆

Uma levedura para vinho seca e ativa pura selecionada pela sua capacidade de realçar os aromas varietais dos vinhos brancos

TIPO

Saccharomyces cerevisiae

ORIGENS

Isolada pela primeira vez em Portugal

maurivin™



ELEGANCE

informação de produto

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.

TAXA DE FERMENTAÇÃO

A Elegance apresenta uma curta fase de latência e uma taxa média e constante de fermentação a temperaturas mais frias de 10-18 °C. A taxa de fermentação da Elegance é mais vigorosa a temperaturas mais quentes de 20-30 °C.

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.

APLICAÇÕES

Com a sua capacidade de fermentar mostos clarificados a temperaturas mais frias e a sua capacidade de elevar os aromas varietais da 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.

TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

A Elegance tem uma tolerância ao álcool de 14-15% (v/v)



ACIDEZ VOLÁTIL

Geralmente menos de 0,3 g/l



FORMAÇÃO DE ESPUMA

A Elegance é uma variedade com baixa formação de espuma, adequada para fermentação em barris.



ATIVIDADE KILLER

A Elegance tem atividade killer



FLOCULAÇÃO

A Elegance apresenta boas propriedades de sedimentação



CONSUMO DE FRUTOSE NA FASE FINAL DE FERMENTAÇÃO

