

## PRODUTO ☆

Uma levedura para vinho seca e ativa pura selecionada pelas suas características aromáticas médias e fermentações robustas

## TIPO

*Saccharomyces cerevisiae*  
(var. *bayanus*)

## ORIGENS

Isolada pela primeira vez em França

**maurivin™**



# MAURIVIN PDM

## informação de produto

### 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.

### TAXA DE FERMENTAÇÃO

A Maurivin PDM é adequada para temperaturas de fermentação baixas devido ao seu vigor inerente. É um fermentador estável a temperaturas mais baixas (8-15 °C) com uma exigência elevada de arrefecimento ou controlo de refrigeração. A Maurivin PDM é um fermentador de taxa rápida a temperaturas mais quentes (20-30 °C) com um período de latência curto.

### NECESSIDADES DE AZOTO

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

### APLICAÇÕES

Uma variedade 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.

### TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

A Maurivin PDM apresenta uma excelente tolerância ao álcool no intervalo de 15-17% (v/v)



### ACIDEZ VOLÁTIL

Geralmente menos de 0,3 g/l



### FORMAÇÃO DE ESPUMA

Uma variedade com formação de espuma baixa a moderada



### FLOCULAÇÃO

A Maurivin PDM tem excelentes propriedades de sedimentação após fermentação alcoólica



### PRODUÇÃO TOTAL DE SO<sub>2</sub>

A Maurivin PDM é considerada uma produtora de SO<sub>2</sub> moderada (SO<sub>2</sub> total até 40 mg/l)

### TAXAS DE FERMENTAÇÃO DA PDM A DIFERENTES TEMPERATURAS DE FERMENTAÇÃO

