

PRODUTO ☆

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

TIPO

Saccharomyces cerevisiae

ORIGENS

Isolada pela primeira vez em Davies na Universidade da Califórnia

maurivin™



UCD 522

informação de produto

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.

TAXA DE FERMENTAÇÃO

A UCD 522 é um fermentador de taxa média com um intervalo de temperatura ideal de 16-30 °C. A UCD 522 apresenta uma curta fase de latência dentro deste intervalo de temperaturas.

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 (100 mg 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.

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.

TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

A UCD 522 apresenta uma boa tolerância ao álcool de até 13,5-14% (v/v)



ACIDEZ VOLÁTIL

Geralmente menos de 0,3 g/l



FORMAÇÃO DE ESPUMA

Uma variedade com formação de espuma baixa a moderada



ATIVIDADE KILLER

A UCD 522 é uma variedade sensível à atividade killer

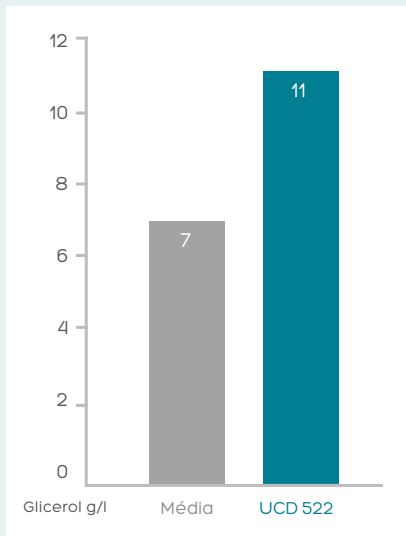


FLOCULAÇÃO

A UCD 522 apresenta boas propriedades de sedimentação



PRODUÇÃO DE GLICEROL



Investigação conduzida pelo Dr. Vladimir Jiranek e pelo Dr. Paul Grbin, Universidade de Adelaide, Austrália (2005)