

LEVADURA BAJA EN SULFURO DE HIDRÓGENO

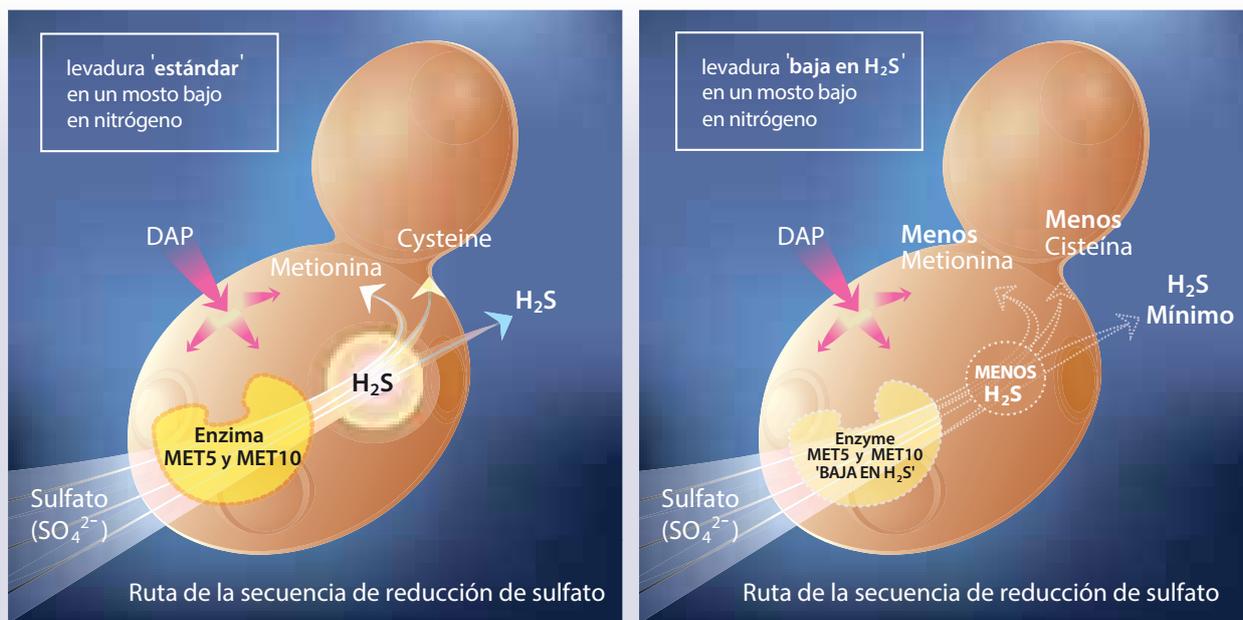
información del estudio

SULFURO DE HIDRÓGENO EN EL VINO

La producción de sulfuro de hidrógeno (H_2S) durante la fermentación del mosto es un atributo negativo para la calidad del vino. Puede producirlo la levadura cuando existen fuentes inadecuadas de nitrógeno disponible para la metabolización. Los vinos que contienen H_2S resultan desagradables, desprenden olor a huevos podridos y requieren clarificación cúprica. Para solucionar este problema, los productores de vino añaden fosfato diamónico (DAP) durante la fermentación e incluso en ese caso tienen que utilizar cobre para eliminar el H_2S del vino final. El H_2S no solo reduce la calidad del vino, sino que además enmascara todos los aromas positivos presentes en el mismo. ¿Cuál es la mejor solución?

LEVADURA QUE ELIMINA LA DETECCIÓN DE H_2S EN EL VINO

El Australian Wine Research Institute (AWRI) y Maurivin han desarrollado nuevas cepas de levadura de vino que producen cantidades de H_2S indetectables para el olfato humano. Estas levaduras Next Generation patentadas no OMG se denominan Maurivin Distinction y Maurivin Platinum y cuentan con variaciones diferentes en los genes que codifican el complejo proteico de las sulfito-reductasas, produciendo cepas de levadura con una capacidad reducida para producir H_2S . Esto se ilustra a continuación.



Ha de tenerse en cuenta que estas cepas de levadura tienen una capacidad reducida para producir los aminoácidos metionina y cisteína. Sin embargo, el mosto contiene cantidades suficientes de estos aminoácidos para llevar a cabo el desarrollo y la metabolización normales durante la fermentación.

LEVADURA BAJA EN SULFURO DE HIDRÓGENO

información del estudio

CADA CEPA ES ÚNICA

Cada una de estas cepas de levadura “Baja en H₂S” cuenta con sus propiedades particulares. La ventaja común para los productores de vinos es la eliminación del aroma del H₂S del vino y posiblemente incluso la eliminación de la necesidad de utilizar clarificantes cúpricos (dependiendo de la composición del compuesto de sulfuro del mosto).

MAURIVIN DISTINCTION

Distinction cuenta la notable característica de una ausencia completa de notas reductivas en el vino final. Las fermentaciones de zumos de uva como Chardonnay, Pinot Gris/Grigio, Shiraz/Syrah y Cabernet han producido vinos de calidad con niveles indetectables de H₂S o cualquier otro fallo perceptible para el olfato humana. En mostos blancos, esta cepa puede producir fracciones elevadas de dióxido de azufre (SO₂) ligado, pero se debe tener en cuenta que no existe un aumento asociado del SO₂ libre. No se ha detectado aumento del SO₂ ligado en mostos tintos.

MAURIVIN PLATINUM

Platinum es un cepa vigorosa que cuenta con la capacidad única de eliminar el H₂S hasta niveles indetectables para el olfato humano y minimizar otras notas reductivas producidas durante la elaboración del vino. El resultado es un aumento de la detección de compuestos aromáticos positivos en el vino final. A diferencia de Distinction, Platinum no produce niveles elevados de SO₂ libre en ninguno de los mostos evaluados. Por lo tanto, Platinum es apta para todas las variedades de uva y tipos de vino y es compatible con la fermentación maloláctica. Platinum también tiene propensión a producir menores niveles de VA en comparación con PDM y Distinction.

