

MAURIVIN DISTINCTION

COATEC

PRODUTO

Levedura seca ativa selecionada pura, que não produz aromas reduzidos de SH₂.

TIPO

Saccharomyces cerevisiae.

FONTE

Desenvolvido por Maurivin e pelo Instituto Australian Wine Research (AWRI). Distinction é uma levedura da “Nova Geração” da Maurivin, sem OGM.

TAXA DE FERMENTAÇÃO

Maurivin Distinction exibe uma fase de latência curta e uma taxa de fermentação rápida a temperaturas entre 20-30°C. A temperaturas abaixo de 15°C, Distinction apresenta uma taxa de fermentação moderada.

PRODUÇÃO DE SULFETO DE HIDROGÊNIO

Distinction não produz sulfeto de hidrogênio detectável. O uso desta levedura elimina as características reduzidas produzidas pelas leveduras.

NECESSIDADE DE NITROGÊNIO

Para contribuir para o crescimento das células no início da fermentação, é necessário um acréscimo de nitrogênio para construir a biomassa celular.

RENDIMENTO EM ÁLCOOL

Distinction utiliza aproximadamente 16,5g açúcar para produzir 1% de álcool (v/v).

TOLERÂNCIA DE ÁLCOOL

Distinction apresenta uma boa tolerância ao álcool 14,5-15,5% de álcool (v/v).

ACIDEZ VOLÁTIL

Geralmente inferior a 0,3g/L.

PRODUÇÃO TOTAL DE SO₂

Distinction pode produzir níveis mais elevados SO₂ combinado (aumento nenhum observado no SO₂ livre).

ATIVIDADE KILLER

Maurivin Distinction é uma espécie que possui Atividade Killer.

CONTRIBUIÇÃO AO VINHO

Maurivin Distinction é um fermento de vinho único que não produz nenhum sulfeto hidrogênio detectável. A utilização desta levedura elimina qualquer caráter redutivo derivado da levedura, mesmo em mostos deficientes em nitrogênio. Os vinhos rodizados possuem os aromas varietais realçados, favorecendo a produção de vinhos de alta qualidade. Distinction também produz aromas frutados sutis, sendo ideal para vinhos mais frutados.

APLICAÇÕES

Maurivin Distinction é recomendada para produção de vinhos frutados, com pequena contribuição da levedura. O mais notável é a ausência de qualquer característica reduzida, incrementando dessa forma as características varietais positivas dos vinhos. Distinction é ideal para todas as variedades e estilos de vinho. Esta levedura é recomendada para aplicação em uvas de vinhedos cujos vinhos tradicionalmente possuem caráter redutor.

MAURIVIN DISTINCTION

COATEC

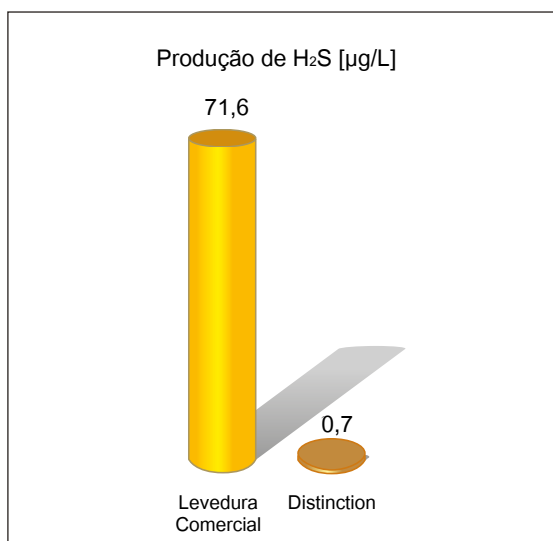


GRÁFICO 1

A pesquisa foi realizada no Australian Wine Research Institute - AWRI (2007).
O limiar sensorial para H₂S no vinho é 50-80µg/L (Wenzel et al., 1980).