

MAURIVIN PLATINUM

COATEC

PRODUTO

Levedura seca ativa selecionada pura, que realça os aromas e sabores varietais através da eliminação de características reduzidas tais como sulfeto de hidrogênio.

TIPO

Saccharomyces cerevisiae

FONTE

Desenvolvido por Maurivin e Instituto Australian Wine Research (AWRI).

TAXA DE FERMENTAÇÃO

A temperaturas mais altas de 20-30°C Platinum exibe uma fase lag curta e uma taxa de fermentação rápida. Maurivin Platinum é ideal para a fermentação em temperaturas mais baixas (12-16°C) devido seu vigor inerente.

PRODUÇÃO DE SULFETO DE HIDROGÊNIO

Platinum não produz níveis detectáveis de sulfeto de hidrogênio. A utilização desta levedura elimina as características reduzidas produzidas pela levedura na elaboração dos vinhos.

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

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

TOLERÂNCIA DE ÁLCOOL

Platinum apresenta uma excelente tolerância alcoólica de 15-16% (v/v).

ACIDEZ VOLÁTIL

Geralmente inferior a 0,2g/L.

PRODUÇÃO TOTAL DE SO₂

Platinum tem um perfil de produção de SO₂ similar ao da Maurivin PDM (até 40mg/L).

ATIVIDADE KILLER

Platinum possui atividade killer.

FERMENTO EXCLUSIVO

Platinum é uma levedura da linha "New Generation" da Maurivin, sem OGM.

CONTRIBUIÇÃO AO VINHO

Maurivin Platinum 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 produzidos possuem os aromas varietais realçados, favorecendo a produção de vinhos de alta qualidade.

APLICAÇÕES

Maurivin Platinum 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. Platinum 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 PLATINUM

COATEC

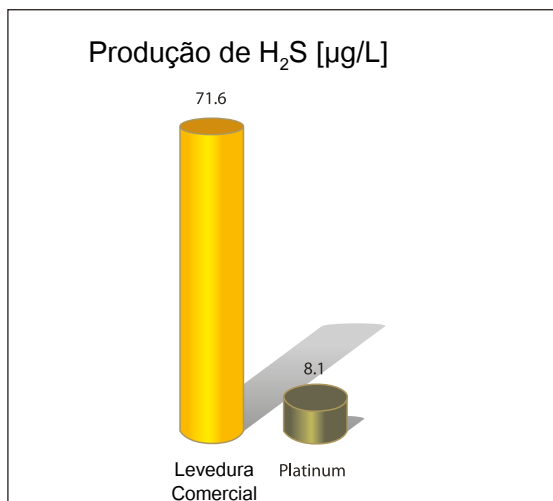


GRÁFICO 1

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).

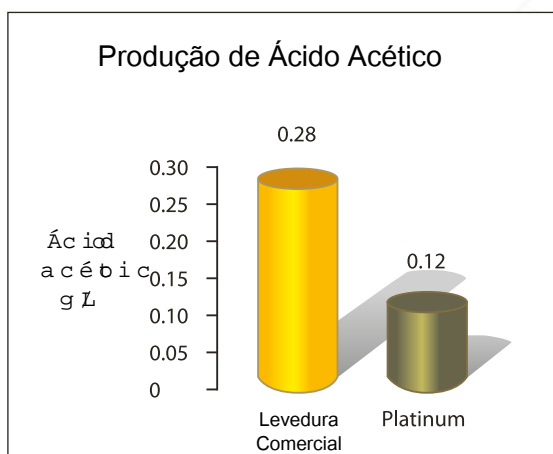


GRÁFICO 2

A pesquisa foi realizada no Australian Wine Research Institute - AWRI (2007).