

# MAURIVIN B



## PRODUTO

A levedura seca, ativa selecionada por suas características neutras.

## TIPO

*Saccharomyces cerevisiae*.

## TAXA DE FERMENTAÇÃO

As temperaturas mais altas (de 20-30°), Maurivin B é um fermentador ritmo moderado, com um tempo de demora relativamente pequeno. O intervalo de temperatura ótimo para Maurivin B é de 25-30°C.

## TOLERÂNCIA DE ÁLCOOL

Maurivin B apresenta boa tolerância ao álcool de até 14-15% de álcool (v/v).

## ACIDEZ VOLÁTIL

Geralmente inferior a 0,3g/L.

## FLOCULAÇÃO

Maurivin B tem excelentes propriedades de sedimentação, logo após a fermentação alcoólica.

## FORMAÇÃO DE ESPUMA

É uma cepa de formação baixa e moderada.

## RENDIMENTO EM ÁLCOOL

Maurivin B tem a capacidade de converter até 18% (p/v) do açúcar inicial em metabólitos diferentes do etanol. Como resultado, a concentração de etanol no vinho resultante é menor quando se fermenta com esta cepa (ver ficha sobre o rendimento de etanol).

## CONSUMO DE ÁCIDO MÁLICO

Maurivin B tem a capacidade de consumir até 56% de ácido málico durante a fermentação primária (ver ficha de investigação do ácido málico).

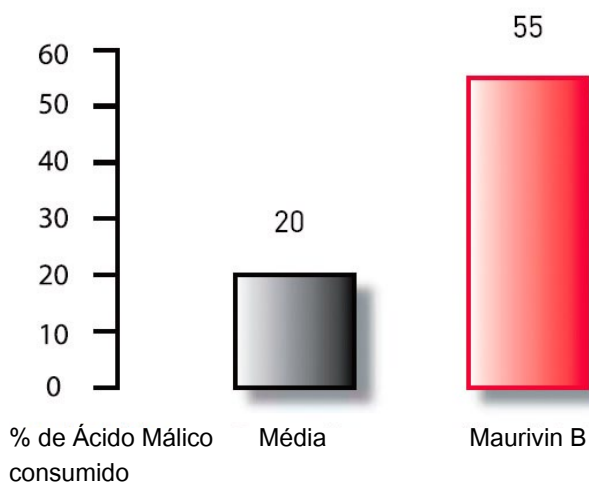
## CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

Maurivin B produz baixos níveis de compostos aroma e sabor, permitindo uma completa expressão de caráter varietal. É também notável por sua capacidade de aumentar a extração de cor nos varietais tintos durante a fermentação. O teor do etanol é mais baixo em média, em vinhos fermentados com Maurivin B, assim como os níveis de ácido málico.

## APLICAÇÕES

Devido a sua capacidade de melhorar o aroma, sabor e cor dos varietais, Maurivin B é recomendada para varietais tintos como o Syrah, Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Pinotage, Grenache e Pinot Noir. Maurivin B é recomendada quando se deseja reduzir o teor de etanol do vinho. Enólogos que querem reduzir os níveis de ácido málico durante a fermentação primária podem utilizar essa levedura.

## Consumo de Ácido Málico



Os resultados da pesquisa conduzida pelo Professor A. Lonvaud, no Bordeaux Wine Institute, França.