

PRODUTO

Levedura, seca, ativa, pura para vinhos, selecionada por suas características aromáticas médias.

TIPO

Saccharomyces cerevisiae (historicamente denominada bayanus).

TAXA DE FERMENTAÇÃO

Maurivin PDM é adequado para fermentação a baixas temperaturas devido a seu vigor inerente. É um fermentador constante a baixas temperaturas (8-15°C) com uma alta demanda de controle de frio. Maurivin PDM é um fermentador rápido a temperaturas mais elevadas (20-30°C), com curta fase lenta.

NITROGÊNIO REQUERIDO

Fermentação em altas temperaturas pode resultar em esgotamento rápido do nitrogênio livre do mosto. Nestas situações é necessário aportar nitrogênio livre/disponível.

TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

Maurivin PDM apresenta uma tolerância alcoólica excelente no intervalo de 15-17% (v/v).

ACIDEZ VOLÁTIL

Geralmente inferior a 0,3g/L.

FORMAÇÃO DE ESPUMA

Maurivin PDM é uma cepa de formação baixa a moderada.

FLOCULAÇÃO

Maurivin PDM tem propriedades excelentes de sedimentação após a fermentação alcoólica.

PRODUÇÃO DE SO₂ TOTAL

Maurivin PDM é considerada média produtora de SO₂ (até 40mg/L SO₂ Total).

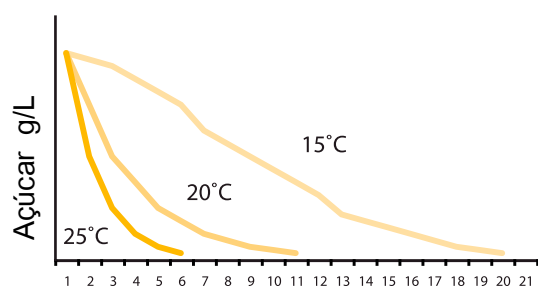
CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

Maurivin PDM produz níveis moderados a baixos de compostos aromáticos e de sabor no vinho. É uma levedura altamente indicada quando o produtor necessita de uma contribuição sutil, mas positiva da levedura.

APLICAÇÕES

Uma cepa de levedura para fins gerais, recomendada para a produção de vinhos brancos e tintos. Brancos varietais como Chardonnay, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Semillon e Riesling. Tintos como Cabernet, Merlot e Syrah. Maurivin PDM também é adequada para produção de vinhos pelo Método Champenoise.

Índice de fermentação da levedura PDM em diferentes temperaturas de fermentação



Dias para fim do açúcar