

MAURIVIN UCD 522

COATEC

PRODUTO

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

TIPO

Saccharomyces cerevisiae.

TAXA DE FERMENTAÇÃO

MAURIVIN UCD 522 é um fermentador médio, com intervalo de temperatura ótima entre 16-30°C. UCD 522 apresenta uma fase curta de demora dentro deste intervalo de temperatura.

CONSUMO DE NITROGÊNIO

MAURIVIN UCD 522 é, tecnicamente, um consumidor de nitrogênio moderado, exibindo uma exigência de nitrogênio similar à estirpe Maurivin AWRI 796. Para fermentações de elevado potencial alcoólico e baixo número de sólidos, duas ou três adições de nitrogênio suplementar (100mg DAP/L) são suficientes para produzir uma população alta de leveduras saudáveis.

TOLERÂNCIA DE ÁLCOOL

MAURIVIN UCD 522 apresentaram boa tolerância ao álcool, de até 13,5-14% (v/v).

ACIDEZ VOLÁTIL

Geralmente inferior a 0,3g/L.

FORMAÇÃO DE ESPUMA

Cepa de baixa a moderada formação de espuma.

ATIVIDADE KILLER

MAURIVIN UCD 522 é uma cepa sensível ao fator Killer.

FLOCULAÇÃO

MAURIVIN UCD 522 exibe boas propriedades de sedimentação.

CONSUMO DE ÁCIDO MÁLICO

MAURIVIN UCD 522 tem a capacidade de consumir até 30% de ácido málico durante a fermentação primária.

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

MAURIVIN UCD 522 apresenta aromas complexos durante a fermentação, respeitando as características da variedade. Amplamente utilizada pelos produtores que querem elaborar um vinho complexo ou ter outra opção para seus cortes.

APLICAÇÕES

MAURIVIN UCD 522 é um fermento de uso geral, recomendado tanto para a produção de vinhos tintos e brancos, sendo mais utilizado para a produção de variedades tintas complexas como Syrah, Zinfandel, Merlot e Grenache.

MAURIVIN UCD 522

COATEC

Produção de Glicerol

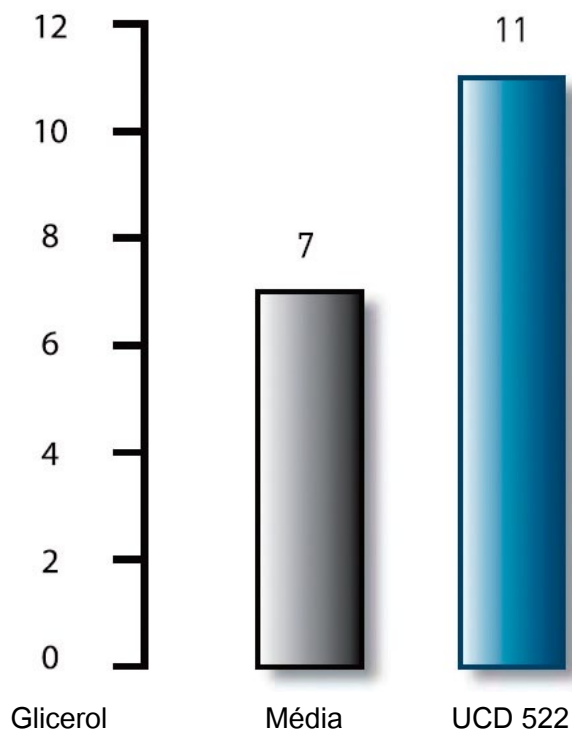


GRÁFICO 1

Investigação conduzida pelo Dr. Vladimir Jiranek e Dr. Paul Grbin, da Universidade de Adelaide, Austrália (2005).