



## MAURIVIN DISTINCTION

Levedura seca ativa selecionada pura, que não produz aromas reduzidos de H<sub>2</sub>S.

### ORIGEM

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.

### 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.

### PRODUÇÃO TOTAL DE SO<sub>2</sub>

Distinction pode produzir níveis mais elevados de SO<sub>2</sub> combinado (aumento nenhum observado no SO<sub>2</sub> 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 produzidos possuem os aromas varietais realçados, favorecendo a produção de vinhos de alta qualidade. Distinction também produz aromas frutados sutis, sendo ideal para vinhos 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.

## FICHA TÉCNICA

### DESCRIÇÃO

Levedura seca ativa selecionada pura, que não produz aromas reduzidos de H<sub>2</sub>S

### TIPO

Saccharomyces cerevisiae.

### PRODUÇÃO DE Sulfeto DE HIDROGÊNIO

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

### 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.

### DOSE

20-40 g/hL