



MAURIVIN ELEGANCE

A levedura pura, seca ativa para vinhos, selecionada por sua capacidade de realçar os sabores e aromas varietais dos vinhos brancos.

ORIGEM

Isolada pela primeira vez em Portugal.

TAXA DE FERMENTAÇÃO

Apresenta uma fase de latência curta e uma taxa de fermentação média e constante a temperaturas mais frias (de 10-18°C). A taxa de fermentação é mais vigorosa em temperaturas mais elevadas (20-30°C).

CONSUMO DE NITROGÊNIO

Maurivin Elegance é considerado um consumidor baixo a moderado, mostrando boas características de fermentação em mostos clarificados. Suplementos de nitrogênio devem ser aplicados quando os níveis de nitrogênio do mosto forem muito baixos.

CONSUMO DE FRUTOSE

Favorece o consumo de frutose até o final da fermentação. Pode ser usado para reiniciar paradas de fermentações com altas relações de frutose/glicose.

ATIVIDADE KILLER

É uma cepa que possui atividade Killer.

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

Maurivin Elegance é notável por sua capacidade de conceder aromas suaves e perfumados ao vinho. Esta cepa também tem a capacidade de manifestar alta atividade β -glucosidásica, resultando na liberação de aromas frutados varietais originados do terpeno.

APLICAÇÕES β -GLUCOSIDÁSICA

Por sua capacidade de fermentar mostos a temperaturas mais baixas, sua habilidade de realçar aromas varietais e elevada atividade β -glucosidásica, tornou-se uma cepa popular para uma série de varietais brancos frutados, tais como Semillon, Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay e Pinot Gris/Grigio. É também indicada para reiniciar paradas de fermentação que contêm altos níveis de açúcar residual.

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Levedura seca ativa para vinho capaz de liberar alta atividade da β -glucosidase – liberação de aromas de origem terpênica

TIPO

Saccharomyces cerevisiae.

TOLERÂNCIA DE ÁLCOOL

Tem uma boa tolerância ao álcool (14-15% v/v).

ACIDEZ VOLÁTIL

Geralmente inferior a 0,3g/L.

FLOCULAÇÃO

Apresenta boas propriedades de sedimentação.

FORMAÇÃO DE ESPUMA

É uma cepa de pouca formação de espuma, adequada para fermentação em barricas.

DOSE

20-40 g/hL