



MAURIFERM Y904

MAURIFERM é uma levedura selecionada seca ativa, da coleção de cepas Mauri, indicada para a fermentação de produtos em que se requer uma imediata multiplicação do fermento, um rápido e completo processo fermentativo e elevada tolerância a altas temperaturas. Por esta razão, o fermento MAURIFERM é especialmente indicado para a elaboração de vinhos comuns.

VANTAGENS DE SEU USO NA ELABORAÇÃO DE VINHOS COMUNS.

MAURIFERM se multiplica imediatamente, dominando o meio e evitando, assim, a multiplicação de bactérias ou leveduras indesejadas. Assegura, desta forma uma fermentação controlada do ponto de vista microbiológico. Ao dominar o meio, MAURIFERM proporciona fermentações rápidas, de andamento regular e completo. A utilização de MAURIFERM em associação ao ativante NUTRIFERM STD e sendo este, juntamente com o açúcar, adicionados em etapas: no início, na metade e no término, do processo, é possível obter um bom controle da temperatura de fermentação. Ao haver um controle térmico da fermentação, evita-se suas paradas e suas indesejáveis consequências: maior acidez volátil e total, possível ataque de bactérias lácticas, difícil clarificação dos produtos assim fermentados, etc.

O emprego de leveduras selecionadas, como MAURIFERM, proporciona um maior rendimento em álcool, pois consome menos gramas de açúcar (16g) por grau de álcool produzido, do que os fermentos indígenas (20g). Portanto, MAURIFERM, não só é um fator de qualidade na elaboração de vinhos comuns, como também, um fator econômico, de valorização do produto e minimização de perdas. Mesmo que a velocidade de fermentação e a vitalidade do fermento MAURIFERM sejam mantidas a elevadas temperaturas, controles de temperatura são recomendados para a obtenção de produtos de melhor qualidade organoléptica. A grande tolerância de MAURIFERM em temperaturas muito elevadas, a fez ser selecionada para processos fermentativos que não permitem o controle de temperaturas abaixo de 40°C.

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Levedura seca ativa para vinho
indicada para fermentação de vinhos
comuns

TIPO

Saccharomyces cerevisiae.

CARACTERÍSTICAS

Rápido domínio do meio onde for
inoculada
Fermentação constante
Maior rendimento na conversão
açúcar/álcool
Melhor qualidade organoléptica

DOSE:

10 -40 g/hL

EMBALAGENS

Sqs. embalados a vácuo, com 500g,
acondicionados em caixa de
papelão.
Produto conforme normas da OIV,
CE e FDA.