



MAURIVIN SAUVIGNON

Levedura seca ativa pura selecionada pela sua capacidade de realçar aromas varietais do Sauvignon Blanc.

ORIGEM

Isolada pela primeira vez em Bordeaux, França.

TAXA DE FERMENTAÇÃO

Fermentando dentro do intervalo de temperatura ótima de 15-25° C, Sauvignon tem uma fase de demora curta, seguida por uma taxa fermentação constante e moderada. A temperatura de fermentação deve ser aumentada no final da fermentação, quando o vinho for fermentado abaixo de 15°C.

CONSUMO DE NITROGÊNIO

Sauvignon é considerada de baixa a moderada consumidora de nitrogênio. Ao fermentar sucos altamente clarificados (baixo teor de sólidos) de alto potencial de álcool, recomenda-se a adição suplementar de nitrogênio prontamente assimilável para assegurar uma fermentação saudável.

ATIVIDADE KILLER

Sauvignon é uma cepa neutra. É resistente, porém não produz atividade eliminadora.

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

Sauvignon tem a capacidade de aumentar os aromas varietais convertendo precursores não voláteis em tióis aromáticos. Esta liberação de aromas frutados é atribuída à alta atividade da enzima Beta-liase, específica desta estirpe de levedura. Descritores comuns dos aromas liberados incluem maracujá e frutas tropicais.

Continua....

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Levedura seca ativa para vinho capaz de realçar os aromas da variedade sauvignon blanc

TIPO

Saccharomyces cerevisiae

TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

Sauvignon apresenta boa tolerância ao álcool, até 13-14% de álcool (v/v).

ACIDEZ VOLÁTIL

Geralmente inferior a 0,3 g / L.

FORMAÇÃO DE ESPUMA

Sauvignon é uma estirpe de baixa a moderada formação de espuma.

FLOCULAÇÃO

Sauvignon apresenta boas propriedades de sedimentação após fermentação alcoólica.

DOSE

20-40 g/hL



APLICAÇÕES

Sauvignon é recomendada para Sauvignon Blanc e outras castas brancas que apresentam perfis aromáticos semelhantes. Esta cepa também tem sucesso notável com variedades como Riesling, Viognier, Semillon e Cabernet Sauvignon.