

DISTINCTION

Producto

Una levadura pura, seca, activa, de vino, seleccionada que no produce ningún aroma reductivo de SH₂.

Tipo

Saccharomyces cerevisiae.

Origen

Desarrollado por Maurivin y el Instituto de Investigaciones Vitivinícola Australiano (AWRI). Distinction es una levadura propiedad de Maurivin, "Nueva Generación", sin GMO.

Tasa de fermentación

Distinction exhibe una fase de demora corta y una tasa de fermentación rápida a temperaturas más cálidas de 20-30° (68-86°F). A temperaturas más frescas de 15°C (59°F) Distinction exhibe una tasa de fermentación moderada.

Producción de sulfuro de hidrógeno

Distinction no produce ningún nivel detectable de sulfuro de hidrógeno. El uso de esta levadura elimina los caracteres reductores derivados de la levadura.

Requerimiento de nitrógeno

Para ayudar al crecimiento celular de la levadura al comienzo de la fermentación, se necesita un agregado de nitrógeno para construir biomasa. En jugos bajos en YAN, Distinction se beneficia del agregado del asistente de fermentación Mauriferm.

Rendimiento alcohólico

Distinction utiliza aproximadamente 16,5g de azúcar para producir 1% de alcohol (v/v).

Tolerancia alcohólica

Distinction exhibe una buena tolerancia alcohólica de 14,5-15,5% (v/v).

Acidez volátil

Generalmente menos de 0,3 g/L.

Producción total de SO₂

Distinction puede producir niveles más altos de SO₂ bound (sin aumento visto en el SO₂ libre), particularmente en jugos de uva.

Actividad Killer

Maurivin Distinction es una cepa que tiene actividad Killer.

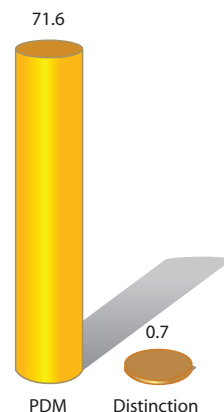
Contribución al vino

Maurivin Distinction es una levadura única que no puede producir ningún sulfuro de hidrógeno detectable. El uso de esta levadura elimina cualquier carácter reductivo derivado de la levadura, aún cuando se fermenta jugos deficientes en nitrógeno. Los vinos resultantes, tienen aromas varietales aumentados favorables para la producción de vinos de alta calidad. Distinction también produce aromas frutales sutiles para estilos de vino frutales.

Aplicaciones

Maurivin Distinction se recomienda para la producción de vinos frutales con sólo una pequeña contribución de la levadura. Lo más notable es la ausencia de cualquier carácter reductivo, aumentando así el carácter varietal positivo del vino. Distinction es ideal para todas las variedades y estilos de vino. Esta levadura se recomienda también cuando se fermenta fruta de viñedos cuyos vinos han sido tradicionalmente de carácter reductor.

Producción de H₂S [µg/L]



La investigación fue llevada a cabo en The Australian Wine Research Institute (2007). El umbral sensorial para H₂S en el vino es 50-80µg/L (Wenzel et al., 1980).