

maurivinTM

LRV 94/5

PRODUCTO

Pura levadura seca activa.

TIPO

Saccharomyces cerevisiae

ORIGEN

Valle de Famatina, La Rioja, Argentina.

CARACTERISTICAS DE FERMENTACION

RANGO DE FERMENTACION

A temperaturas menores de 15-18°C LRV 94/5 tiene una fase corta de retraso seguida de una fuerte tasa de fermentación. A temperaturas menores de 12-15 °C esta cepa exhibe una tasa media constante de fermentación. Bajo estas condiciones es recomendable dejar que la temperatura supere los 15°C al final de la fermentación.

REQUERIMIENTO DE NITROGENO

LRV 94/5 se considera un consumidor moderado de nitrógeno. Al fermentar jugo altamente clarificado (bajo contenido de sólidos) con alto alcohol potencial, se recomienda un suplemento de nitrógeno (100-200mgDAP/l) para mantener una fermentación sana.

TOLERANCIA AL ALCOHOL

Esta cepa exhibe una buena tolerancia al alcohol en el rango de 14,5-15 % (v/v)

ACIDEZ VOLATIL

Generalmente menos de 0.3g/L.

FLOCULACION

LRV 94/5 tiene excelentes propiedades de sedimentación luego de la fermentación alcohólica.

ESPUMA

LRV 94/5 es una cepa con baja a moderada formación de espuma.

ACTIVIDAD KILLER

LRV 94/5 tiene actividad killer.

CONTRIBUCION AL VINO

LRV 94/5 se destaca por su capacidad de realzar los caracteres varietales de las variedades blancas, incluyendo los caracteres de fruta y floral. Esta cepa también se distingue por su capacidad de producir compuestos aromáticos de fruta provenientes de la levadura. Por estas razones esta cepa es popular por fermentar variedades blancas provenientes de climas calidos, en particular Torrontés, cuando es necesario realzar los aromas del vino.

APLICACION

LRV 94/5 es idealmente satisfactoria en la vinificación blanca varietal, en particular, Torrontés, Moscatel y Malvasias. Esta cepa también tiene un éxito notable con Sauvignon Blanc, Riesling y Chenin Blanc.

UTILIZACION DE LEVADURA SECA ACTIVA

El procedimiento puede ser realizado en menos de 30 minutos. Rehidratando 20-40 g de levadura activa seca Maurivin en 100 litros de mosto/jugo se obtendrá un mínimo de 5×10^6 células de levaduras viables /ml. Esta densidad de células aseguraran un rápido inicio de la fermentación predominio de las mismas sobre levaduras indígenas. Se debe tener en cuenta que el agua fría o el jugo de uva que contenga conservantes, pueden disminuir significativamente la viabilidad de la levadura durante la rehidratación.

- Rehidrate lentamente la levadura seca activa mediante aspersión unas 5 a 10 veces su peso de agua limpia o mosto (sin SO₂) precalentado a aproximadamente 35-40°C. Se puede agitar lentamente para favorecer la hidratación.
- Deje en reposo durante 15 minutos sin agitar
- Ajuste la temperatura de la solución de levaduras rehidratadas a 5°C en más o en menos, de la temperatura del mosto o jugo a ser inoculado. Esto se conseguirá fácilmente agregando suficientes cantidades de mosto a la solución de levaduras rehidratadas a intervalos de 5 minutos para obtener las sucesivas reducciones de 5°C en la temperatura.
- Utilice la levadura dentro de los 30 minutos de la rehidratación.
- Se recomienda que el mosto a inocular esté a unos 15°C o más, para evitar un tiempo de retraso extendido.
- Una vez que ha iniciado la fermentación, el control de la temperatura se puede utilizar para mantener la tasa requerida de fermentación.