

# mauripisco™

## Pisco P122

### PRODUCTO

Levadura pura para Pisco seleccionada por su habilidad para aumentar aromas varietales frutales y minimizar alcoholes superiores.

### TIPO

Saccharomyces cerevisiae

### CARACTERISTICAS FERMENTATIVAS

#### ALCOHOLES SUPERIORES

La levadura Mauripisco P122 fue seleccionada por su muy baja producción de alcoholes superiores no deseados metanol, propanol y butanol (referencia: Ficha técnica investigación Mauripisco).

#### RANGO FERMENTACION

La levadura Mauripisco P122 tiene una corta fase de retraso y un fuerte rango de fermentación a bajas temperaturas de 12°C a 16°C. Mauripisco P122 muestra un vigoroso rango de fermentación desde 20°C hasta 30°C.

#### REQUERIMIENTO DE NITROGENO

La levadura Mauripisco P122 es considerada una moderada consumidora de Nitrógeno, demostrando buenos caracteres de fermentación al fermentar mostos clarificados. Un suplemento de nitrógeno podría necesitarse en caso de fermentar mostos con niveles muy bajos de nitrógeno.

#### TOLERANCIA AL ETANOL

Mauripisco tiene una tolerancia al etanol de 15% v/v.

#### ACIDEZ VOLATIL

Mauripisco P122 fue seleccionada por su baja producción de acidez volátil (referencia: Ficha técnica investigación Mauripisco).

#### ACTIVIDAD KILLER

La levadura Mauripisco P122 tiene actividad killer.

#### ESPUMA

Mauripisco P122 es una cepa de baja producción de espuma.

#### FLOCULACION

Mauripisco P122 muestra buenas propiedades de sedimentación.

### CONTRIBUCION AL PISCO

Mauripisco P122 tiene la capacidad de aumentar los aromas varietal frutal y floral del Pisco. P122 también se destaca por su muy baja producción de alcoholes superiores no deseados y acidez volátil.

### APLICACIONES

P122 es ideal para cuando existe el deseo de incrementar los aromas frutales y flavor del Pisco. Esta capacidad de aumentar los caracteres frutales se incrementa con la habilidad de la Mauripisco P122 para fermentar mosto blanco a bajas temperaturas de fermentación. Además, la baja producción de metanol hace que esta levadura sea ideal para la producción de Pisco. Esta levadura es conocida para un rango de uva variedades Moscatel, así como también para Torontel, Pedro Jimenez y Chenin Blanc.

### COMO UTILIZAR LEVADURA VINICA SECA ACTIVA

El procedimiento se puede lograr en menos de 30 minutos. Al rehidratar 20g-40g de levadura vínica seca activa Maurivin por cada 1hl de mosto/jugo logrará un mínimo de  $5 \times 10^6$  células viables de levadura por ml. Esta densidad de células asegurará un comienzo rápido de la fermentación y un predominio sobre la levadura salvaje. Por favor tenga en cuenta que el agua fría o jugo con conservantes disminuirá de forma significativa la viabilidad de la levadura durante la rehidratación.

- Rehidrate esparciendo lentamente la levadura vínica seca activa en 5 a 10 veces su peso en agua/jugo/mosto puro (sin  $SO_2$ ) precalentado a una temperatura entre 35°C y 40°C. Puede revolver con delicadeza para mejorar la humectación de la levadura.
- Deje reposar durante 15 minutos sin revolver.
- Ajuste la temperatura de la solución de levadura rehidratada para que no se encuentre a más de 5°C de diferencia del mosto/jugo a inocular. Esto se logra fácilmente añadiendo cantidades suficientes de jugo/mosto a la suspensión de levadura rehidratada a intervalos de cinco minutos, para brindar reducciones sucesivas de 5°C en la temperatura.
- Utilice la levadura dentro de los 30 minutos de la rehidratación.
- Se recomienda que el mosto/jugo a inocular se encuentre a una temperatura de 15°C o superior para evitar un período de latencia extendido.
- Una vez que haya comenzado la fermentación se puede emplear el control de la temperatura para mantener la velocidad de fermentación requerida.