

## PRODUCTO ☆

Una levadura pura, seca, activa, seleccionada para la elaboración de vino por su capacidad para potenciar la tipicidad varietal de vinos blancos

## TIPO

*Saccharomyces cerevisiae*

## ORIGEN

Aislada por primera vez en Portugal

**maurivin™**



# ELEGANCE

## información del producto

### CONTRIBUCIÓN AL VINO

Elegance es interesante por aportar aromas sutiles al vino. Esta cepa expresa una alta actividad  $\beta$ -glucosidasa que produce la liberación de aromas varietales afrutados de origen terpénico.

### TASA DE FERMENTACIÓN

Elegance tiene una fase de latencia corta y una cinética de fermentación moderada y constante a temperaturas inferiores a 10-18°C (50-65°F). La tasa de fermentación de Elegance es más vigorosa a temperaturas de 20-30°C (68-85°F).

### REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

Elegance tiene unas necesidades nutricionales de bajas a moderadas y una buena respuesta para fermentar mostos clarificados. Puede ser necesario un suplemento de nitrógeno para fermentar mostos con bajos niveles de nitrógeno.

### CONSUMO DE FRUCTOSA

Elegance favorece el consumo de fructosa hacia el final de la fermentación. Se puede utilizar para reiniciar fermentaciones paradas con alta relación de fructosa/glucosa.

### APLICACIONES

Gracias a su capacidad para fermentar mostos clarificados a temperaturas bajas y potenciar aromas varietales por su alta actividad  $\beta$ -glucosidasa, Elegance es una cepa recomendada para una amplia gama de variedades blancas afrutados, tales como Semillón, Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Pinot Gris/Grigio. Elegance es perfecta para reiniciar fermentaciones paradas que contienen altos niveles de azúcar residual.

### TOLERANCIA ALCOHÓLICA

Elegance tiene una tolerancia alcohólica del 14-15% (v/v)



### ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,3 g/l



### FORMACIÓN DE ESPUMA

Elegance es una cepa con baja formación de espuma apta para la fermentación en barrica



### ACTIVIDAD KILLER

Elegance tiene actividad killer



### FLOCULACIÓN

Elegance tiene buenas propiedades de sedimentación



### CONSUMO DE FRUCTOSA HACIA EL FINAL DE LA FASE DE FERMENTACIÓN

