

DISTINCTION

información del producto

Producto ☆

Una levadura pura, seca, activa, seleccionada para la elaboración de vino porque no produce aromas reductivos de sulfuro de hidrógeno

Tipo ☼

Saccharomyces cerevisiae

Origen 🌐

Desarrollado por Maurivin y el Australian Wine Research Institute

TASA DE FERMENTACIÓN

Distinction tiene una fase de latencia corta y muestra una fermentación rápida a temperaturas de 20-30°C (68-86°F). A temperaturas de 15°C (59°F), Distinction muestra una tasa de fermentación relativamente moderada.

CONTRIBUCIÓN AL VINO

Maurivin Distinction es una levadura única incapaz de producir cantidades de sulfuro de hidrógeno detectables. El uso de esta levadura elimina las potenciales notas reductoras derivadas de la levadura, incluso en la fermentación de mostos con déficit de nitrógeno. Los vinos elaborados con esta levadura muestran una potenciación de los aromas varietales favorables para una elaboración de vino de alta calidad. Distinction también produce aromas frutales sutiles para vinos de carácter afrutado.

APLICACIONES

Maurivin Distinction se recomienda para la elaboración de vinos afrutados con una pequeña contribución de la levadura. Lo más destacable es la ausencia de notas reductoras, lo que permite potenciar los matices varietales positivos del vino. Distinction es ideal para todas las variedades y tipos de vino, en particular varietales de uva tinta. Esta levadura también se recomienda cuando la fruta de fermentación procede de viñedos que producen vinos de carácter tradicionalmente reductor.

Producción de H₂S [µg/L]



PRODUCCIÓN DE SULFURO DE HIDRÓGENO

Distinction no produce niveles detectables de sulfuro de hidrógeno. El uso de esta levadura elimina las notas reductoras derivadas de la levadura en la elaboración del vino.

REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

Para ayudar al crecimiento celular de la levadura al inicio de la fermentación es necesaria una adición de nitrógeno para crear biomasa celular. Para mostos de NFA bajo, Distinction se beneficia de la adición de la ayuda para la fermentación Mauriferm.

PRODUCCIÓN DE ALCOHOL

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

TOLERANCIA ALCOHÓLICA

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

ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,3 g/l.

PRODUCCIÓN TOTAL DE SO₂

Distinction puede producir niveles más altos de SO₂ ligado (sin que se aprecie incremento en el SO₂ libre), particularmente en mostos blancos.

FACTOR KILLER

Distinction tiene actividad killer.

LEVADURA PATENTADA

Distinction es una levadura "Next Generation" patentada propiedad de Maurivin no OMG.