

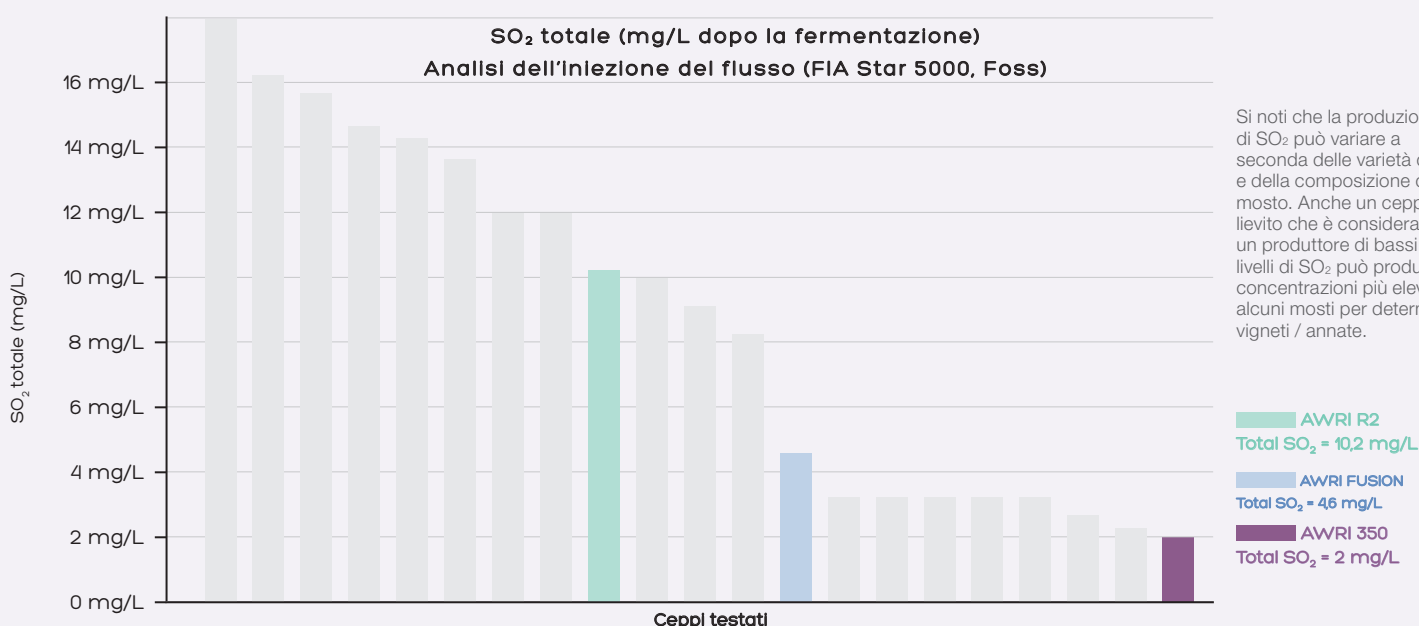
Maurivin AWRI 350 è il ceppo più bassi livelli di SO₂

informazioni sulla ricerca



AWRI 350: IL PRODUTTORE DI LIVELLI PIÙ BASSI DI SO₂ DI MAURIVIN

Durante la fermentazione alcolica il lievito produce naturalmente anidride solforosa (SO₂) come intermedio metabolico del percorso di riduzione dei solfati. Venti ceppi commerciali di lievito di vino (di diversi produttori di lievito), noti come produttori di bassi livelli di SO₂, sono stati confrontati in triplici studi di laboratorio condotti su un mosto di Riesling fermentato a 18°C. Il grafico sottostante mostra i risultati medi dei triplici test. Maurivin AWRI 350 (2,0 mg/L) è il produttore di più bassi livelli di SO₂ tra i 20 ceppi di lievito di vino testati.



AWRI 350: BASSA PRODUZIONE DI COMPOSTI LEGANTI DI SO₂

I più importanti composti leganti prodotti dal lievito che influenzano i livelli di SO₂ sono l'acetaldeide, il piruvato e l'α-chetoglutarato. La loro produzione dipende dal tipo di lievito e dalla composizione del mosto. L'acetaldeide si lega quasi completamente al SO₂ e il complesso è molto stabile. Ad esempio, 44 mg di acetaldeide possono legarsi con 64 mg di SO₂.

La tabella seguente mostra la produzione di composti leganti di SO₂ di Maurivin AWRI R2 e AWRI 350

Composti leganti	Al AWRI R2 (mg/L)	Al AWRI 350 (mg/L)
acetaldehyde	20*	14,3*
pyruvate	94*	49,7*
α-ketoglutarate	135*	93*

(* media, triplici prove eseguite)

Per quanto riguarda la composizione nutrizionale del mosto, la tiamina svolge un ruolo chiave nella formazione dei composti leganti di SO₂. La tiamina agisce come un co-enzima della piruvato decarbossilasi che abbassa la concentrazione degli ultimi passaggi intermedi nel percorso del catabolismo dello zucchero. L'aggiunta di un nutriente di lievito che contiene tiamina come Mauriferm Plus durante la fermentazione diminuisce la velocità di legame del SO₂.