



maurivin™

by AB Biotek



Inspirados por

excelencia y innovación

“ Nuestras levaduras ofrecen **ventajas enológicas** **significativamente diferentes** en términos de aroma, complejidad y reducción de sulfuro de hidrógeno ”



Descubre nuestra gama de productos en:

www.abbiotek.com

next generation
by maurivin™



ÍNDICE

Gama Maurivin™	3
· Cómo le crea la levadura para vino	4
· Propiedades de la levadura Maurivin™	5
Gama Classic	6
· CRU-BLANC	7
· SAUVIGNON	7
· UOA MAXITHIOL	8
· ELEGANCE	8
· EP2	9
· AWRI 796	9
· PRIMEUR	10
· MAURIVIN™ PDM	10
· MAURIVIN™ POP	11
· AWRI 350	11
· AWRI R2	12
· BP 725	12
· UCD 522	13
· MAURIVIN™ B	13
Gama Next Generation	14
· PAWRI PARAGON	15
· AWRI ROSA	15
· PLATINUM	16
· AWRI FUSION	16
· AWRI CELEBRATE	17
· AWRI ZEVII	17
· AWRI UVAMAX	18
· INFORMACIÓN RESUMIDA LEVADURAS HÍBRIDAS	19
MAURIVIN™ CARTERA DE INGREDIENTES PARA VINOS	20
· TANINOS	21
· ENZIMAS	22
Ayudas para la Fermentación	24
Cordillera Mauriferm™	26
INNOVACIÓN GAMA CLASSIC	28
Información de estudio	
· Nitrógeno fácilmente asimilable	28
· Producción de etanol	29
· Ácido málico consumido por levadura de vino	30
· Levadura y aromas de syrah	31
· AWRI 350 en elaboración de vino rosado	32
· Maurivin™ AWRI 350 es la cepa que produce una menor cantidad de SO ₂	33
· Aumento de la intensidad frutal y cromática de las uvas merlot	34
INNOVACIÓN GAMA NEXT GENERATION	36
Información de estudio	
· Levaduras nuevas que aportan aromas florales al vino	37
· Levadura baja en sulfuro de hidrógeno	38
· Levadura híbrida	40



GAMA MAURIVIN™

La gama Maurivin™ ofrece a los productores de vino un perfil de fermentación homogéneo y la creación del aroma y el sabor característicos de los estilos de vinos del «Nuevo Mundo», cada vez más populares en todo el mundo.

La gama Maurivin™ ha sido específicamente desarrollada por los propios enólogos de AB Biotek junto con nuestros socios de investigación, como el Australian Wine Research Institute (AWRI) y la Universidad de Adelaida, para beneficiar a nuestros clientes que emplean prácticas enológicas modernas.

La maestría y los conocimientos generados con la creación de la gama de levadura Maurivin™ han sido adquiridos durante **más de 150 años de experiencia** mediante tecnologías relacionadas con los ingredientes y en fermentación, gracias a la ayuda de institutos de investigación del vino de reconocimiento mundial y, cómo no, de nuestros propios clientes.

La cartera de productos Maurivin™ se produce a nivel internacional en nuestras instalaciones, además de en nuestras empresas hermanas de ingredientes pertenecientes al Associated British Foods (ABF) y con la ayuda de socios estratégicos externos. Como productor principal, contamos con conocimientos de **tecnología líder mundial** sobre fermentación, tecnologías asociadas, innovación y desarrollo.

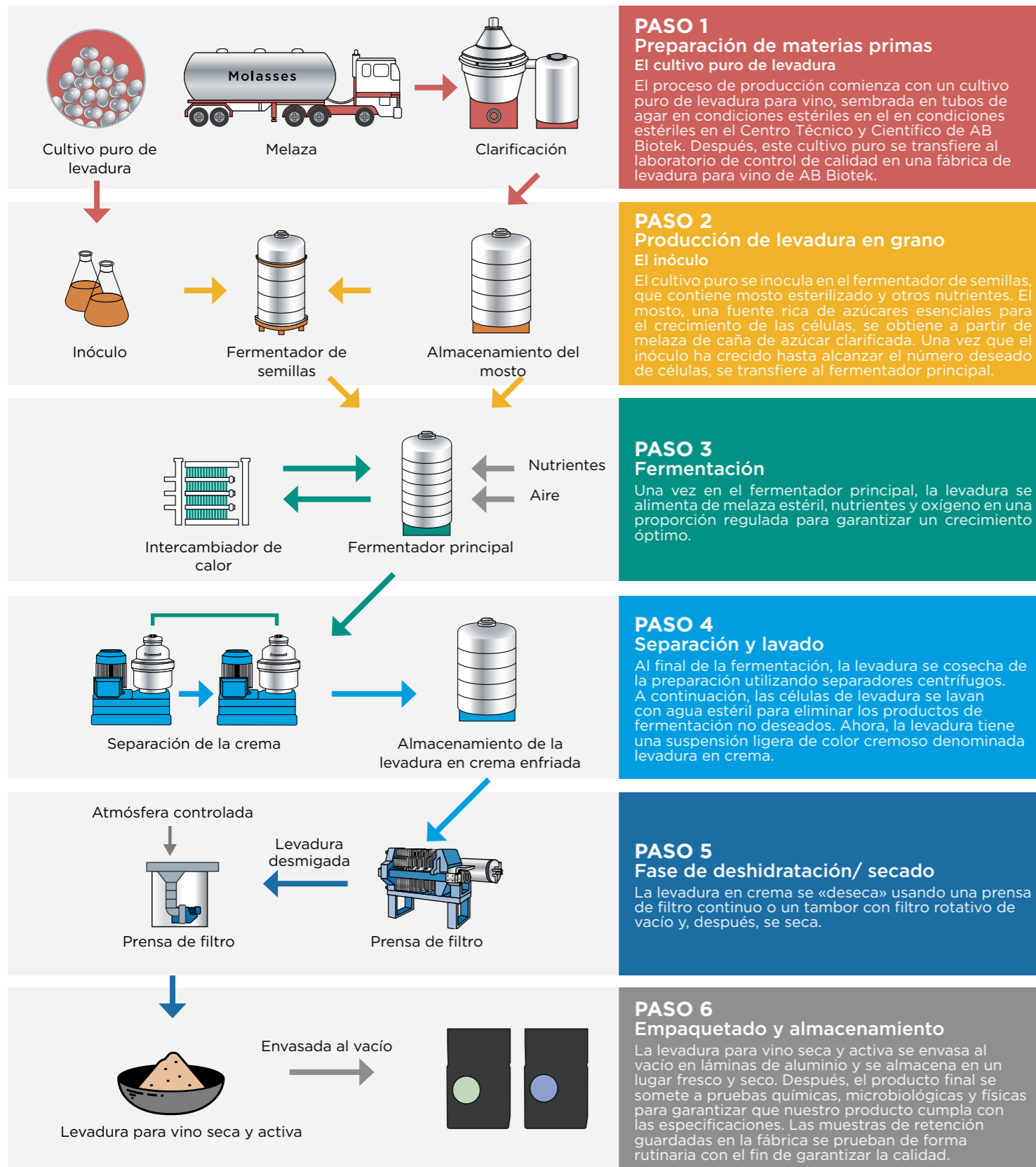
Nuestra experiencia en la producción de ingredientes de valor añadido es mundialmente reconocida en muchas industrias.



Escanee aquí para obtener más información.

O envíe un correo a: wineinfo@abbiotek.com

CÓMO LE CREA LA LEVADURA PARA VINO



CLASSIC

Presiones	Tipo de vino	Carácter varietal	Tasa de fermentación	Requerimiento de nitrógeno	Tolerancia alcohólica	Producción de etanol	Glicerol/Sensación en boca	Ésteres	Floculación	Actividad killer
Cru-Blanc	W	●●●	●●●	●●●	●●●	●●	●●●●	●●●	●●●●	K
Sauvignon	W	●●●●●	●●●	●●	●●●	●●	●●	●●	●●●	N
UOA Maxithiol	S/W	●●●●	●●●●	●●●	●●●●	●	●●●●	●●●	●	K
Elegance	S/W/Rosè	●●●●	●●●●	●●●	●●●●	●●●	●●●●	●●●	●●●	K
EP2	W/Rosè/R	●●●	●●	●	●●●	●●●	●●	●●●●	●●●	S
AWRI 796	W/Rosè/R	●●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●	●●●●●	●●	●●●●	K
Primeur	W/Rosè/R	●●	●●●	●●●●	●●●	●●	●●●	●●●●	●●●●	S
Maurivin™ PDM	S/W/Rosè/R	●●●	●●●●●	●●	●●●●●	●●●●	●●	●	●●●●	K
POP	S/W/Rosè	●●●●	●●●●●	●●	●●●●●	●●●●	●●	●	●●●●	K
AWRI 350	W/Rosè/R	●●	●●	●●●	●●●	●●●●	●●●	●●●●●	●●●●●	S
AWRI R2	W	●●	●●●	●●●●	●●●	●●●	●●●	●●●●	●●●●	K
UCD 522	W/R	●●●	●●●	●●	●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●	●●●	S
BP 725	R	●●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●	●●●●	S
Maurivin™ B	R	●●●●	●●	●	●●●●	●	●●	●	●●●●	S

next generation by maurivin™

Presiones	Tipo de vino	Carácter varietal	Tasa de fermentación	Requerimiento de nitrógeno	Tolerancia alcohólica	Producción de etanol	Glicerol/Sensación en boca	Ésteres	Floculación	Actividad killer
AWRI Paragon	W	●●●●●	●●●●	●●●	●●●●	●●●●	●●●●●	●●●●	●●●●	K
AWRI Rosa	S/W/Rosè	●●	●●●●	●●●●	●●●●	●	●●●●●	●●●●	●●●●	K
Platinum	W/Rosè/R	●●●●●	●●●●	●●	●●●●	●●●●	●●●	●	●●●●	K
AWRI Fusion	W/Rosè/R	●●●●	●●●●	●●●	●●●●	●●●●	●●●●●	●●●	●●●●	K
AWRI Celebrate	S/W	●●●●	●●●●	●●●	●●●●	●●●	●●●●	●●	●●●●	K
AWRI Zevii	W/R	●●●●	●●●●	●●●	●●●●	●●●●	●●●●●	●●	●●●●	K
AWRI UVAmAX	W/R	●●●●	●●●●	●●●	●●●●	●●●●	●●●	●●●	●●●●	K

R Elaboración de vino tinto K Killer
 W Elaboración de vino blanco S Sensible
 S Elaboración de vino espumoso N Neutral

● Bajo ●●●● Alta

Escanea aquí para más información
 O envíe un correo a: wineinfo@abbiotek.com

GAMA CLASSIC

La levadura seca activa para vino viene en una forma granulada conveniente y fácil de manejar que ofrece una larga vida útil cuando se almacena al vacío a temperaturas ambiente. Los vinicultores de la industria prefieren esta forma de levadura, ya que induce el inicio de una fermentación rápida, fiable y consistente.

La experiencia muestra que la calidad del vino y otras bebidas se ve seriamente afectada por la cepa de levadura que lleva a cabo la fermentación. Por eso, la cepa empleada puede determinar parámetros de calidad importantes, como la acidez volátil, la producción de sulfuro de hidrógeno, las características aromáticas y la sequedad de la fermentación. Ha quedado demostrado que ciertas selecciones de levadura seca para la elaboración de vino y cepas de levaduras para la elaboración de bebidas de alta pureza y calidad reducen el riesgo de incertidumbre asociado a la fermentación autóctona.

Reconocemos que la calidad y fiabilidad de nuestras cepas de levadura seca y activa son esenciales para el cliente, de ahí que la calidad y la sostenibilidad sean los rasgos distintivos de nuestras levaduras para la elaboración de vinos y otras bebidas. AB Biotek emplea tecnología de levadura patentada para la producción de nuestros productos de levadura.

A continuación, encontrará las fichas de información del producto para la gama Classic.



Escanee aquí para obtener más información.

O envíe un correo a: wineinfo@abbiotek.com



CRU-BLANC

Adecuado para SIEMBRA DIRECTA

Producto	☆	Tipo	Origen
Una levadura pura, seca, activa, seleccionada para la elaboración de vino por sus propiedades aromáticas		<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Cru-Blanc fue aislada por primera vez a partir de un viñedo en Cotes du Rhone, Francia

APLICACIONES

Cru-Blanc es ideal para la elaboración de variedades blancas, en especial, para la fermentación de Chardonnay en barril. Esta cepa también cuenta con un éxito notable con variedades de uva neutra, como Chenin Blanc y Trebbiano (Ugni Blanc), donde se favorece la adición de aromas de levadura. **Cru-Blanc** tiene una capacidad de consumo de ácido málico muy baja durante la fermentación (véase la hoja de información ácido málico) y se considerará para aplicaciones en la que resulte deseable la conservación del ácido málico.

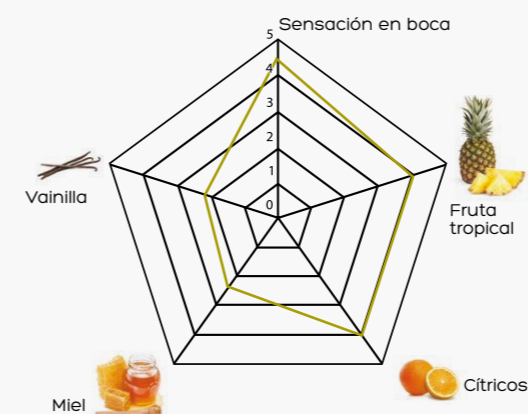
CONTRIBUCIÓN AL VINO

Cru-Blanc se caracteriza por su capacidad para potenciar la sensación en boca, especialmente para Chardonnay fermentado en barril y durante la maduración de los sedimentos de levadura. Esta cepa también aporta aromas afrutados durante la fermentación, como notas de fruta tropical, pera y pomelo, así como miel y vainilla. La fermentación maloláctica realizada por las bacterias del ácido láctico resulta sencilla después de la fermentación alcohólica con esta levadura.

REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

Cru-Blanc tiene unas necesidades nutricionales moderadas. Para la fermentación de zumo altamente clarificado (sólidos bajos) de alcohol de alto potencial se recomienda utilizar un suplemento de nitrógeno (100 mg DAP/l) o Mauriferm™ como ayuda a la fermentación para garantizar una fermentación correcta.

CONTRIBUCIÓN AL VINO



SAUVIGNON

Adecuado para SIEMBRA DIRECTA

Producto	☆	Tipo	Origen
Una levadura pura, seca, activa, seleccionada para la elaboración de vino por su capacidad para mejorar los aromas varietales de Sauvignon Blanc		<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Aislada en Francia

APLICACIONES

Se recomienda el uso de **Sauvignon** para **Sauvignon Blanc** y otros blancos varietales con perfiles aromáticos similares. Esta cepa también se recomienda para variedades Riesling, Viognier, Semillón y Cabernet **Sauvignon**.

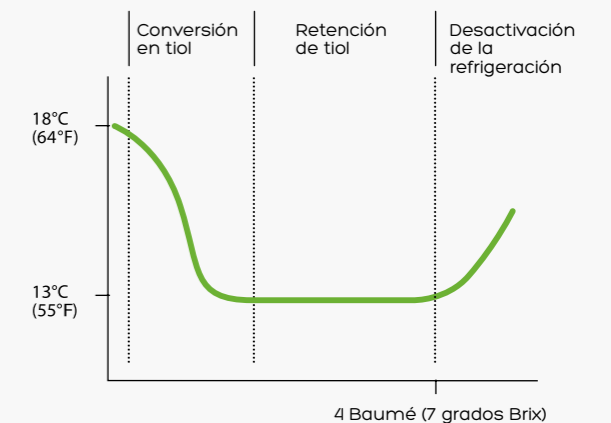
CONTRIBUCIÓN AL VINO

Sauvignon tiene la capacidad de potenciar los aromas varietales de **Sauvignon Blanc** convirtiendo los precursores no volátiles inodoros en tioles aromáticos. Esta liberación de aromáticos afrutados se atribuye a la alta actividad de la enzima β-liasa específica para esta cepa de levadura. Las descripciones comunes para estos matices aromáticos liberados incluyen "fruta de la pasión" y "fruta tropical".

REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

Sauvignon tiene unas necesidades nutricionales de bajas a moderadas. Para la fermentación de mosto altamente clarificado (sólidos bajos) y de elevado potencial alcohólico, se recomienda utilizar un suplemento de nitrógeno (100 mg DAP/l) o Mauriferm™ como ayuda para la fermentación para garantizar una fermentación correcta.

TEMPERATURAS DE FERMENTACIÓN RECOMENDADAS



Utilización de azúcar

Valores representativos de datos obtenidos a nivel global por la empresa AB Biotek



UOA MAXITHIOL

Adecuado para **SIEMBRA DIRECTA**

Producto	☆	Tipo	Origen
Una levadura exclusiva, seca, activa, seleccionada para la elaboración de vino por su capacidad para potenciar los aromas de vinos blancos		<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Una nueva cepa del Wine Science Group de la Universidad de Auckland, Nueva Zelanda

APLICACIONES

UOA MaxiThiol es perfecto para Sauvignon Blanc ya que mejora el perfil aromático. La alta producción de tiol aromático combinada con el carácter POF negativo garantiza fuertes matices varietales.

UOA MaxiThiol también se puede utilizar con otros varietales blancos como Colombar, Chenin Blanc y Chardonnay cuando existe necesidad de una fuerte contribución aromática de la levadura. **UOA MaxiThiol** también incrementa los niveles de tiol varietales en vinos tintos y rosados resultando en más aromas a fruta roja y grosella.

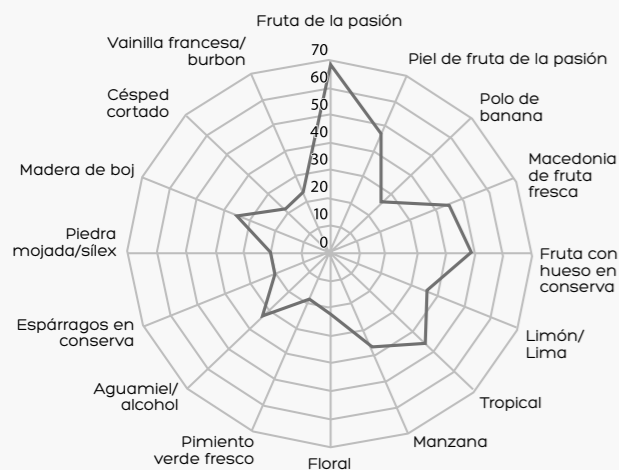
CONTRIBUCIÓN AL VINO

UOA MaxiThiol tiene la capacidad de producir tioles aromáticos que contribuyen significativamente a los ésteres afrutados de la "fruta tropical" y la "fruta de la pasión" en el vino terminado. Los aromas frutales adicionales añaden una profunda complejidad al vino.

REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

UOA MaxiThiol tiene unas necesidades nutricionales moderadas. Se recomienda utilizar un suplemento para fermentar mosto con bajos niveles de nitrógeno y/o un alto nivel de azúcar inicial.

CONTRIBUCIÓN AL VINO



Los resultados son el promedio de siete vinos elaborados con distintos mostos de Sauvignon Blanc de la región de Marlborough, Nueva Zelanda, y evaluados por duplicado por 12 catadores cualificados. La investigación se realizó en el laboratorio del Profesor Richard Gardner en la Universidad de Auckland, Nueva Zelanda (2012)

ELEGANCE

Adecuado para **SIEMBRA DIRECTA**

Producto	☆	Tipo	Origen
Una levadura pura, seca, activa, seleccionada para la elaboración de vino por su capacidad para potenciar la tipicidad varietal de vinos blancos		<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Aislada por primera vez en Portugal

APLICACIONES

Gracias a su capacidad para fermentar mostos clarificados a temperaturas bajas y potenciar aromas varietales por su alta actividad β -glucosidasa, **Elegance** es una cepa recomendada para una amplia gama de varietales blancos 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.

CONTRIBUCIÓN AL VINO

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

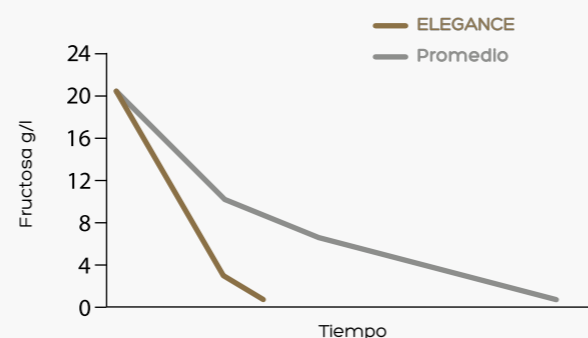
REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

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.

CONSUMO DE FRUCTOSA HACIA EL FINAL DE LA FASE DE FERMENTACIÓN



EP2

Adecuado para **SIEMBRA DIRECTA**

Producto	☆	Tipo	Origen
Una levadura pura, seca, activa para vino seleccionada por sus características aromáticas		<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Aislada por primera vez en Épernay, Francia

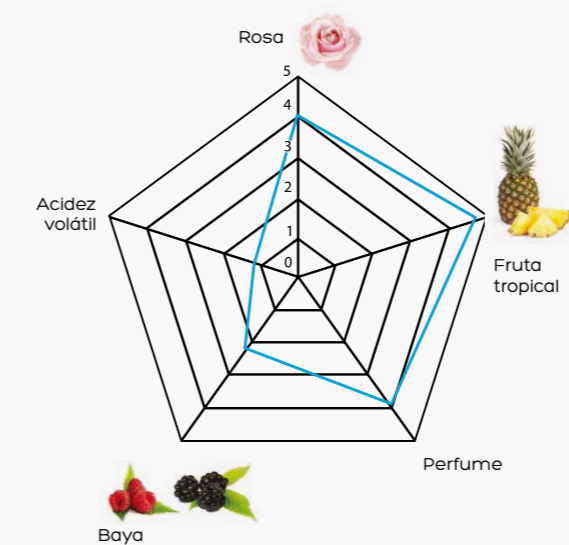
APLICACIONES

EP2 se recomienda para tipos de vino "afrutado, dulce" con elevados niveles de azúcar residual. **EP2** es sensible a temperaturas inferiores a (<15°C; 59°F), por lo que esta levadura es fácil de apagar durante la fermentación. Gracias a sus aromas florales, **EP2** es una levadura recomendada para las variedades rosadas y Zinfandel blanco y vinos afrutados similares.

CONTRIBUCIÓN AL VINO

EP2 es una levadura productora de ésteres, normalmente florales (rosa) y notas de perfume en el aroma. Estos aromas son de carácter sutil, lo que permite a la fruta varietal ejercer una fuerte contribución.

CONTRIBUCIÓN AL AROMA



AWRI 796

Adecuado para **SIEMBRA DIRECTA**

Producto	☆	Tipo	Origen
Una levadura pura, seca, activa seleccionada para la elaboración de vino por sus propiedades neutras		<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	AWRI 796 se aisló por primera vez en Sudáfrica

APLICACIONES

AWRI 796 se recomienda generalmente para la elaboración de vino tinto, particularmente varietales como Shiraz/Syrah, Cabernet, Merlot y Pinot Noir. Para conseguir fermentaciones de vino blanco, como Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillón y Riesling, se recomienda aclimatar la levadura con sumo cuidado a temperaturas bajas antes y durante la fermentación y suplementar el fermento con agregados de nitrógeno según proceda. La agitación y/o el aumento de las temperaturas durante las etapas finales de la fermentación ayudarán a mantener la levadura en suspensión.

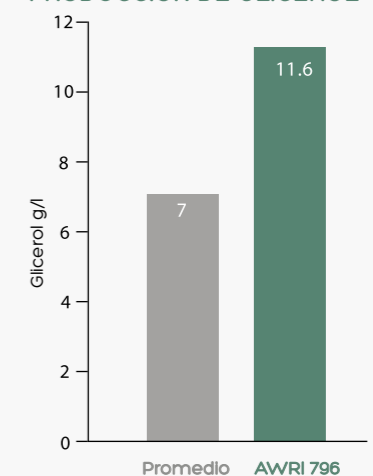
CONTRIBUCIÓN AL VINO

AWRI 796 produce poca cantidad de compuestos aromáticos y se considera razonablemente neutra. Es una cepa de levadura muy adecuada para la fermentación de vinos varietales donde el enólogo desee poca o ninguna interferencia de la cepa de levadura sobre el carácter varietal de las uvas. En mostos tintos, **AWRI 796** produce aromas de mora, ciruela y uva pasa (véase la hoja informativa sobre el estudio Levadura Y aromas de Syrah).

REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

AWRI 796 tiene bajas necesidades nutricionales y normalmente completa la fermentación de mostos de bajo NFA de madurez moderada (<13 Bé) sin agregado de nitrógeno.

PRODUCCIÓN DE GLICEROL





PRIMEUR

Adecuado para **SIEMBRA DIRECTA**

Producto	Tipo	Origen
Una levadura pura, seca, activa, seleccionada para la elaboración de vino por sus características aromáticas	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	INRA Narbonne, Francia

APLICACIONES

Primeur se recomienda para la elaboración de vinos rosados y blancos, en particular, para mezclas varietales de vinos "jóvenes, afrutados" destinados a un consumo rápido. También se recomienda para la elaboración de tintos jóvenes. La capacidad de **Primeur** para consumir ácido málico también la hace recomendable para la elaboración de vino en climas fríos, donde es común una alta acidez. Debido a la reducción de los niveles de ácido málico, los vinos hechos con esta cepa resultan menos agresivos en boca, mostrando un paladar más equilibrado.

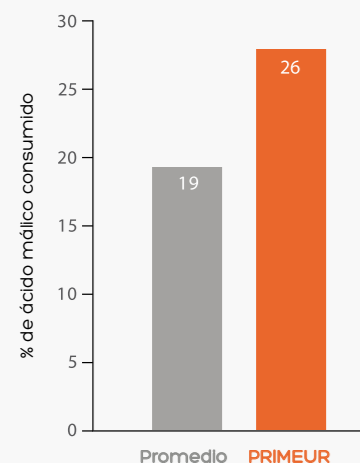
REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

Primeur tiene unas necesidades nutricionales moderadas. Para la fermentación de mosto altamente clarificado (sólidos bajos) y de elevado potencial alcohólico, se recomienda utilizar un suplemento de nitrógeno (100 mg DAP/l) o Mauriferm™ como ayuda para la fermentación para garantizar una fermentación correcta.

CONSUMO DE ÁCIDO MÁLICO

Primeur tiene la capacidad de consumir hasta el 20-30% del ácido málico durante la fermentación primaria. Las pruebas realizadas por el profesor Aline Lonvaud del Bordeaux Wine Institute (Universite Victor Segalen de Bordeaux) confirmaron que esta cepa tiene la capacidad de consumir hasta el 32% del ácido málico en una fermentación de mosto tinto.

CONSUMO DE ÁCIDO MÁLICO



Resultados obtenidos en el estudio realizado por el Profesor A. Lonvaud, Bordeaux Wine Institute, Francia

MAURIVIN™ PDM

Adecuado para **SIEMBRA DIRECTA**

Producto	Tipo	Origen
Una levadura pura, seca, activa, seleccionada para la elaboración de vino por sus características aromáticas medias y sus fermentaciones robustas	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (var. <i>bayanus</i>)	Aislada por primera vez en Francia

APLICACIONES

Es una cepa de levadura para uso general recomendada para la elaboración de vinos tintos y blancos, especialmente vinos varietales como Chardonnay, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Semillón, Riesling, Cabernet, Merlot y Shiraz/Syrah. **Maurivin™ PDM** también es apta para la elaboración de vinos con el método Champenoise.

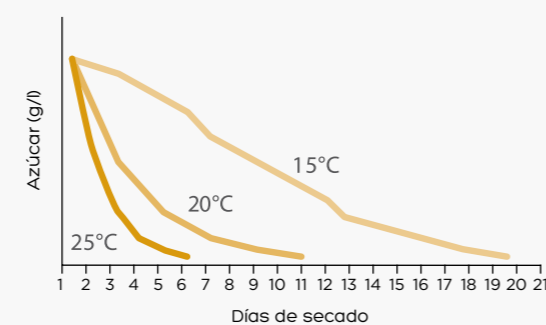
CONTRIBUCIÓN AL VINO

Maurivin™ PDM produce niveles de compuestos aromáticos de moderados a bajos. Es una cepa de levadura muy recomendable cuando el enólogo necesita una contribución aromática sutil pero positiva de la levadura.

REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

La fermentación a altas temperaturas puede agotar rápidamente el nitrógeno aminado libre en el mosto/zumo. En estos casos puede ser necesario añadir nitrógeno libre.

TASAS DE FERMENTACIÓN DE PDM A DIFERENTES TEMPERATURAS DE FERMENTACIÓN



MAURIVIN™ POP

Adecuado para **SIEMBRA DIRECTA**

Producto	Tipo	Origen
Una levadura pura, seca, activa, seleccionada para la elaboración de vino por su robustez y por sus propiedades en la fermentación secundaria	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Aislada en Italia y purificada por el Global Technology Group de AB MAURI

APLICACIONES

Maurivin™ Pop es adecuada para hacer vinos base debido a sus características de fermentador fuerte. Además, tiene la capacidad de llevar a cabo la segunda fermentación, tanto si se usa el método Champenoise como Charmat en la producción de vinos espumosos, como Prosecco y Cava.

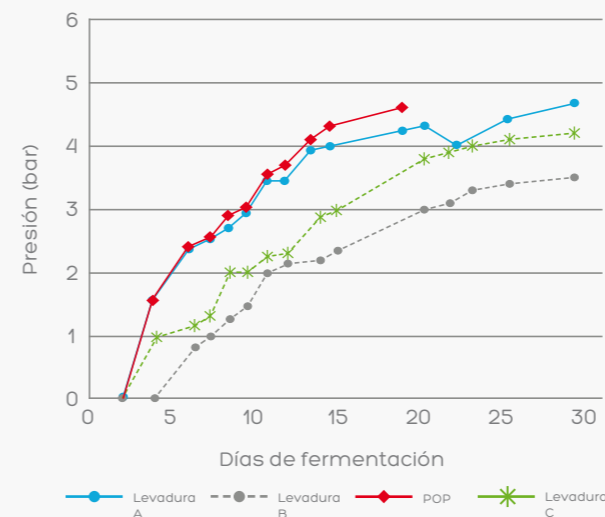
Al ser una levadura tan robusta, tiene la habilidad de poder reiniciar fermentaciones detenidas o demoradas. **Maurivin™ Pop** también se puede utilizar para destilados de vinos no espumosos debido a su baja producción de SO2 total.

CONTRIBUCIÓN AL VINO

Maurivin™ Pop produce aromas limpios y sutiles consecuentes con una buena producción de vino. Clasificada como una levadura neutra, **Maurivin™ Pop** permite que se desarrollen los caracteres varietales de la uva.

REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

Maurivin™ Pop tiene necesidades nutricionales relativamente bajas.



Ensayos realizados en la Universidad de Padua durante la cosecha 2016 utilizando Prosecco base DOCG y fermentando a 16°C después de 2 bar.

AWRI 350

Adecuado para **SIEMBRA DIRECTA**

Producto	Tipo	Origen
Una levadura pura, seca, activa, seleccionada para la elaboración de vino por sus propiedades aromáticas	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Colección de cultivos del Australian Wine Research Institute (AWRI)

APLICACIONES

Una cepa de levadura de uso polivalente recomendada para la elaboración de vino blanco a partir de variedades de uva neutra donde el enólogo necesita una contribución aromática positiva y patente de la levadura. Debido a sus características floculantes, **AWRI 350** es idónea para la producción de vinos naturalmente dulces elaborados a partir de fermentaciones paradas o apagadas. **AWRI 350** también es idónea para la elaboración de vinos muy aromáticos a partir de variedades de uva como Gewürztraminer y Moscatel, donde los ésteres aromáticos de la levadura son complementarios. **AWRI 350** también es adecuada para la elaboración de vino tinto y Rosado joven a partir de variedades de uva Gamay y Garnacha.

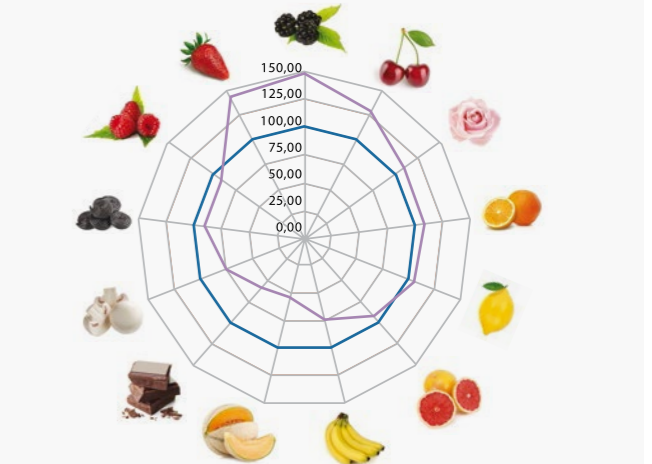
CONTRIBUCIÓN AL VINO

AWRI 350 produce gran cantidad de compuestos aromáticos de tipo ésteres afrutados, tales como notas de piña o plátano. Es una cepa de levadura muy adecuada cuando el enólogo necesita una contribución positiva y patente de la levadura.

REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

AWRI 350 tiene bajas necesidades nutricionales.

PRODUCCIÓN DE ÉSTERES



Valores representativos de los datos de la industria de AB Biotek obtenidos a nivel mundial.



AWRI R2

Adecuado para **SIEMBRA DIRECTA**

Producto	Tipo	Origen
Una levadura pura, seca, activa seleccionada para la elaboración de vino por sus propiedades aromáticas	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (var. <i>bayanus</i>)	Burdeos, Francia. Colección de cultivos del Australian Wine Research Institute

APLICACIONES

AWRI R2 es ideal para la elaboración de vino blanco, en particular las variedades Riesling, Semillón y Gewürztraminer. Su capacidad para contribuir a los aromas afrutados también hace que esta levadura sea ideal para variedades neutras, como Colombard y Chenin Blanc.

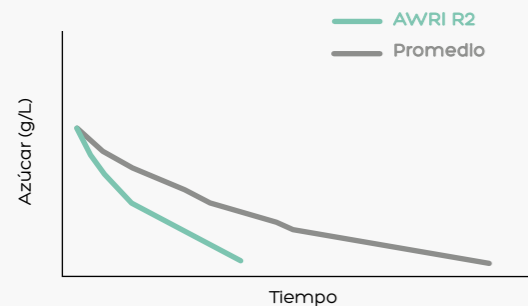
CONTRIBUCIÓN AL VINO

AWRI R2 se caracteriza por sus altos niveles de aromas de levadura afrutados como fruta tropical, pomelo, guayaba, lichi y piña. **AWRI R2** es muy popular para la elaboración de vino blanco cuando se necesita una contribución fuerte de aromas afrutados.

REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

AWRI R2 tiene unas necesidades nutricionales moderadas. Se recomienda la adición de un suplemento de nitrógeno cuando la fermentación de zumos o mostos muestre bajos niveles de nitrógeno (véase la hoja de información de Yeast Assimilable Nitrogen).

CURVA DE FERMENTACIÓN A 12°C



Representación de curvas de fermentación en condiciones típicas de Australia, a 12°C y utilizando mosto de alta calidad

UCD 522

Adecuado para **SIEMBRA DIRECTA**

Producto	Tipo	Origen
Una levadura pura, seca, activa, seleccionada para la elaboración de vino por sus características aromáticas complejas	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Aislada por primera vez en la Universidad de California, Davis Campus

APLICACIONES

UCD 522 es una levadura para uso general recomendada tanto para la elaboración de vino tinto como de vino blanco, pero es más popular para la producción de tintos varietales complejos como Shiraz/Syrah, Zinfandel, Merlot y Garnacha.

CONTRIBUCIÓN AL VINO

UCD 522 muestra aromáticos complejos durante la fermentación, respetando los matices varietales de la fruta. Los aromas de la levadura **UCD 522** se describen a menudo como "vinos del viejo continente", reminiscencia de la complejidad de las excelentes fermentaciones "naturales" autóctonas. Esta levadura es popular entre los productores de vino que desean elaborar un vino complejo o necesitan otra opción de mezcla.

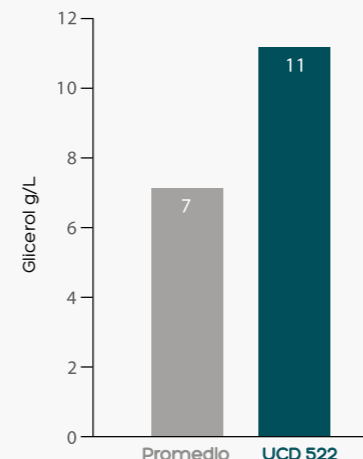
REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

Técnicamente, **UCD 522** tiene necesidades nutricionales moderadas, similares a las de la cepa **AWRI 796** de Mauvin. Para fermentaciones de sólidos bajos con elevado potencial alcohólico, se recomienda el uso de dos o tres agregados de nitrógeno (100 mg DAP/l) o una ayuda para la fermentación Mauriferm™ para producir una alta población de levadura saludable.

CONSUMO DE ÁCIDO MÁLICO

UCD 522 tiene la capacidad de consumir hasta un 30% del ácido málico durante la fermentación primaria.

PRODUCCIÓN DE GLICEROL



Estudio realizado por el Dr. Vladimir Jiranek y el Dr. Paul Grbin, de la Universidad de Adelaide, Australia (2005)



BP 725

Adecuado para **SIEMBRA DIRECTA**

Producto	Tipo	Origen
Una levadura pura, seca, activa, seleccionada para la elaboración de vino por su capacidad para potenciar la tipicidad varietal de vinos tintos	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Francia

APLICACIONES

BP 725 es ideal para la elaboración de tintos varietales. Debido a su capacidad de potenciar el color y su tolerancia alcohólica alta, **BP 725** se usa a menudo para tintos varietales de corte afrutado, tales como Shiraz/Syrah, Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Garnacha y Merlot.

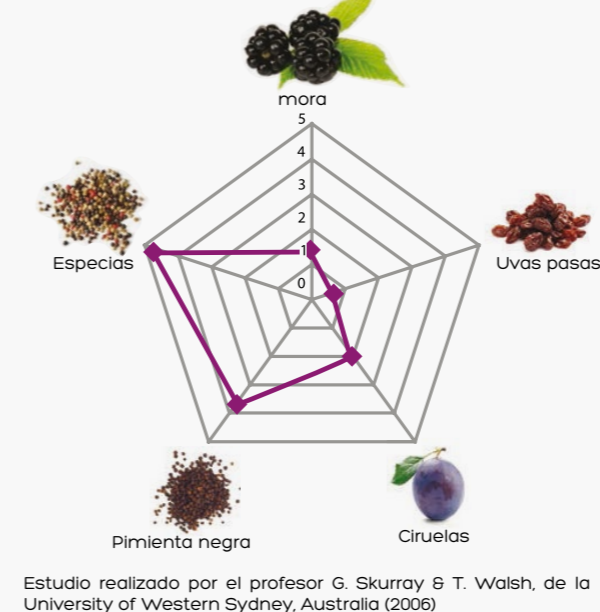
CONTRIBUCIÓN AL VINO

BP 725 se caracteriza por su capacidad para potenciar la tipicidad varietal de los vinos tintos y respetar la fracción de color con pérdidas mínimas durante la fermentación. **BP 725** también puede contribuir sutilmente a la fracción aromática, permitiendo que la fruta varietal aporte una fuerte contribución.

REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

BP 725 tiene necesidades nutricionales de moderadas a altas. Para la fermentación de zumo altamente clarificado (sólidos bajos) de alcohol de alto potencial se recomienda utilizar un suplemento de nitrógeno (100 mg DAP/l) o Mauriferm™ como ayuda a la fermentación para garantizar una fermentación correcta.

CONTRIBUCIÓN AL VINO



MAURIVIN™ B

Adecuado para **SIEMBRA DIRECTA**

Producto	Tipo	Origen
Una levadura pura, seca, activa, seleccionada para la elaboración de vino por sus características neutras	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Aislado por primera vez en Francia

APLICACIONES

Debido a su capacidad para potenciar la tipicidad varietal, **Maurivin™ B** se recomienda para tintos varietales como Shiraz/Syrah, Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Pinotage, Garnacha y Pinot Noir. Se recomienda el uso de **Maurivin™ B** cuando se desea reducir el contenido de etanol del vino. **Maurivin™ B** también se recomienda para reducir los niveles de ácido málico durante la fermentación principal.

CONTRIBUCIÓN AL VINO

Maurivin™ B produce bajos niveles de compuestos aromáticos, permitiendo la expresión completa de matices varietales. También se caracteriza por su capacidad para potenciar la fracción de color de tintos varietales durante la fermentación. Por lo general, el contenido de etanol es inferior en vinos fermentados con **Maurivin™ B**, como ocurre con los niveles de ácido málico.

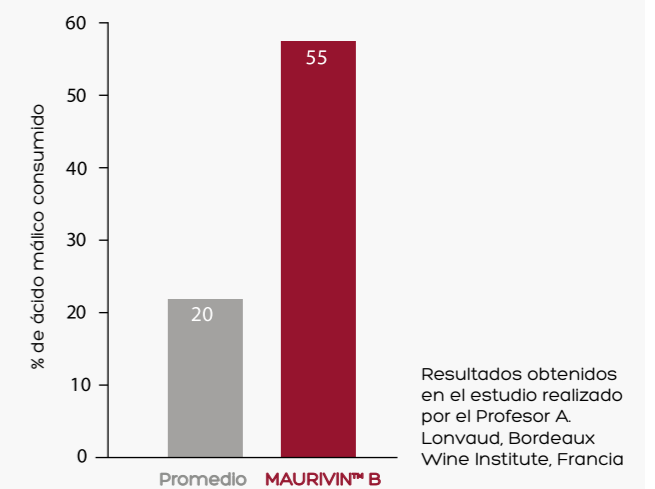
REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

Maurivin™ B tiene bajas necesidades nutricionales.

CONSUMO DE ÁCIDO MÁLICO

Maurivin™ B tiene la capacidad de consumir hasta un 56% de ácido málico durante la fermentación principal (véase la hoja de información p. 7).

CONSUMO DE ÁCIDO MÁLICO



next generation
by maurivin™



Escanee aquí
para obtener
más información.

O envíe un correo a:
wineinfo@abbiotek.com



AWRI PARAGON

Levaduras híbridas

Adecuado para **SIEMBRA DIRECTA**

Producto	Tipo	Origen
Una levadura pura, seca, activa e híbrida utilizada para potenciar los matices afrutados tropicales y la sensación en boca en uvas Chardonnay de alta calidad	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> x <i>Saccharomyces paradoxus</i> (non-OGM híbrido)	El Australian Wine Research Institute y fabricado bajo licencia por AB Biotek. Denominada también AWRI 1501

APLICACIONES

En ensayos para la elaboración de vino en los EE. UU. y Australia, quedó demostrado que **AWRI Paragon** es un fermentador fiable y estable de Chardonnay en cuba. Esta levadura debería utilizarse cuando se pretenda añadir valor no solo a vinos Chardonnay, sino también Colombar, Semillon y otras variedades de vinos blancos. Debe actuarse con prudencia con las fermentaciones en barrica, ya que esta levadura puede producir algo de espuma en algunos mostos.

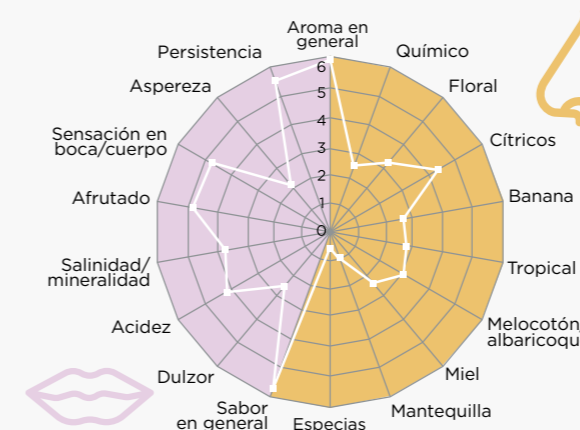
CONTRIBUCIÓN AL VINO

El vino resultante utilizando **AWRI Paragon** tiene intensos aromas de fruta tropical, además de notas de ésteres y florales que permanecen en el vino acabado. El balance de todos los compuestos de aromas genera un efecto sinérgico que solo se ve en uvas Chardonnay de calidad superior. **AWRI Paragon** también impacta en el paladar aumentando el volumen, la complejidad y la sensación en boca, algo coherente en las series de levaduras híbridas AWRI.

TASA DE FERMENTACIÓN

AWRI Paragon tiene una fase de latencia corta y muestra una fermentación rápida a temperaturas de 13-26°C.

CONTRIBUCIÓN AL VINO



Datos de análisis descriptivos de nueve expertos en vino de un Chardonnay 2017 producido en la bodega de investigación de la Universidad de California, Davis. La fruta de buena calidad procedía de la región de Yolo y se recogió a 24,6 grados Brix. Las fermentaciones se llevaron a cabo en triplicado a 15°C durante ocho días resultando en azúcares residuales equivalentes a <1g/L

AWRI ROSA

Levaduras que aromas «florales» al vino

Adecuado para **SIEMBRA DIRECTA**

Producto	Tipo	Origen
Una levadura seca activa pura que intensifica los compuestos de rosa/florales del 2-feniletanol y del acetato de 2-feniletilo en el vino	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	El Instituto Australiano de Investigación del Vino y producido bajo licencia por AB Biotek. También conocido como AWRI 2965

APLICACIONES

Después de años de extensos ensayos comerciales de vinificación realizados por el Dr. Toni Cordente en el Instituto Australiano de Investigación del Vino, financiado por Wine Australia, las mejores variedades de uva adecuadas para esta levadura parecen ser variedades blancas cuando existe la necesidad de una fuerte contribución de la levadura. Pinot Gris, Riesling, Chardonnay, Colombar y Semillon son muy adecuados. **AWRI Rosa** ha sido utilizada en variedades de uvas tintas como la Garnacha y la Shiraz, sin embargo, las notas de frutas rojas y bayas se enmascararon al usar esta levadura, lo que sugiere que esta levadura es más adecuada para las variedades de uvas blancas.

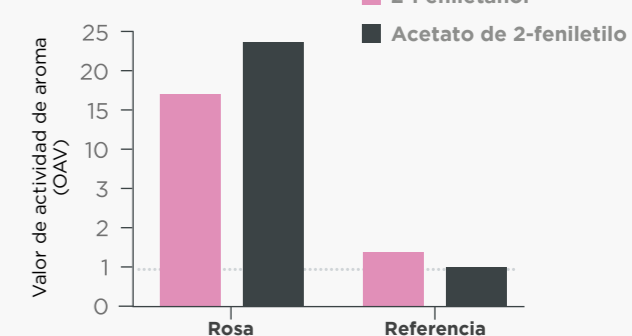
CONTRIBUCIÓN AL VINO

AWRI Rosa fue seleccionada debido a su capacidad inherente para producir niveles elevados de 2-feniletanol y acetato de 2-feniletilo en todos los estilos de vino. Estos compuestos son bien conocidos por sus aromas florales y a pétalos de rosa, y están presentes en concentraciones altas en vinos acabados elaborados con esta levadura.

TASA DE FERMENTACIÓN

AWRI Rosa tiene una fase de latencia corta a media con una velocidad de fermentación media a rápida a temperaturas de 15-28°C (59-82°F). A temperaturas más frías, recomendamos apagar el enfriamiento hacia el final de la fermentación para permitir que la levadura fermente.

PINOT GRIS



Valor de actividad de aroma del 2-feniletanol y el acetato de 2-feniletilo en relación con el umbral sensorial de cada compuesto. Las fermentaciones se llevaron a cabo en el Laboratorio de Ciencias del Vino Hickenbotham Roseworthy en Adelaide, Australia



PLATINUM

Levadura baja en sulfuro de hidrógeno

Adecuado para **SIEMBRA DIRECTA**

Producto	☆	Tipo	Origen
Una levadura, pura, seca, activa, seleccionada para la elaboración de vino porque potencia los sabores y aromas varietales mediante la eliminación de las notas reductivas como el sulfuro de hidrógeno		<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Desarrollado por Maurivin™ y el Australian Wine Research Institute

APLICACIONES

Platinum se recomienda para la elaboración de vinos afrutados con una pequeña contribución de la levadura. Lo más destacable es la ausencia de notas reductivas, por lo tanto aumentan los matices varietales positivos del vino. **Platinum** es perfecta para todas las variedades y tipos de vino. Esta levadura también se recomienda cuando la fruta de fermentación procede de viñedos con vinos de carácter tradicionalmente reductivo.

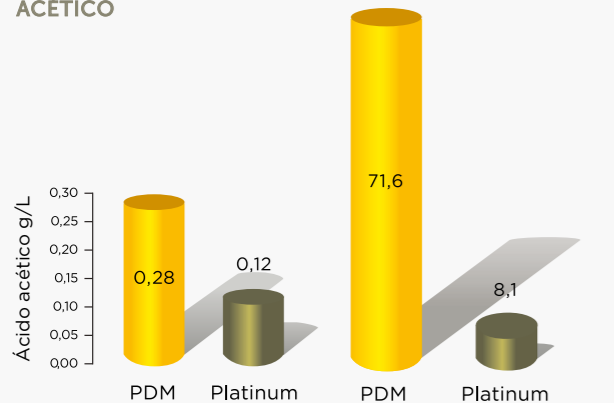
CONTRIBUCIÓN AL VINO

Platinum es una levadura única incapaz de producir cantidades de sulfuro de hidrógeno detectables. El uso de esta levadura elimina las potenciales notas reductivas 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.

TASA DE FERMENTACIÓN

A temperaturas de 20-30°C (68-86°F) **Platinum** tiene una fase de latencia muy corta y una fermentación rápida. **Platinum** es perfecta para la fermentación a temperaturas más bajas de 12-16°C (53-61°F) debido a su vigor inherente.

PRODUCCIÓN DE ÁCIDO ACÉTICO PRODUCCIÓN DE H₂S [µg/L]



El estudio fue realizado en el Australian Wine Research Institute (2007)

El estudio fue realizado en el Australian Wine Research Institute (2007). El umbral sensorial para el H₂S en el vino es de 50 - 80 µg/L (Wenzel y otros, 1980)

AWRI FUSION

Levaduras híbridas

Adecuado para **SIEMBRA DIRECTA**

Producto	☆	Tipo	Origen
Una levadura de vino pura, seca, activa e híbrida, seleccionada por su capacidad para potenciar el aroma y la complejidad en el paladar		<i>Saccharomyces cerevisiae</i> x <i>Saccharomyces cariocanus</i> (híbrido sin OMG)	El Australian Wine Research Institute. Denominada también AWRI 1502

APLICACIONES

AWRI Fusion se recomienda para aumentar la complejidad tanto en nariz como en boca. Particularmente apta para variedades de uva blanca como Pinot Gris/Grigio, Chardonnay, Semillón, Chenin Blanc y Colombar, contribuyendo positivamente al aroma. **AWRI Fusion** es perfecta para vinos tintos como Pinot Noir y Pinotage y fue la levadura más popular en las catas de Pinot Noir del 8o International Cool Climate Symposium (ref. S. Logan, Twitter, 2012). Para otras variedades de uva tinta como Cabernet, Merlot y Malbec, esta cepa híbrida mejorará la complejidad, la sensación en boca y la intensidad frutal.

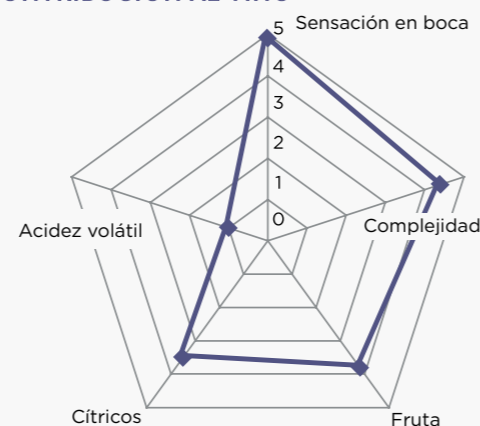
CONTRIBUCIÓN AL VINO

Esta cepa híbrida contribuye de forma notable al volumen y sensación en boca del vino, además de aumentar la complejidad y el aroma de los caracteres frutales, tales como melocotón, nectarina, ralladura de limón y notas florales para los vinos blancos. Para varietales tintos, estos aromas incluyen cerezas, bayas rojas, perfume y violetas machacadas.

TASA DE FERMENTACIÓN

AWRI Fusión tiene una fase de latencia corta y muestra una fermentación rápida a temperaturas de 18-30°C. A temperaturas de 15°C esta cepa muestra una tasa de fermentación relativamente moderada.

CONTRIBUCIÓN AL VINO



Datos obtenidos de la 13a Australian Wine Industry Technical Conference, Workshop 29 (2007)



AWRI CELEBRATE

Levadura híbrida

Adecuado para **SIEMBRA DIRECTA**

Producto	☆	Tipo	Origen
Levadura híbrida seca, pura y activa, utilizada para realzar el aroma y la textura en boca de vinos espumosos y vinos blancos premium		<i>Saccharomyces cerevisiae</i> x <i>Saccharomyces mikatae</i> (híbrido no modificado genéticamente)	El Instituto Australiano de Investigación del Vino y producido bajo licencia por AB Biotek. También conocido como AWRI 2526

APLICACIONES

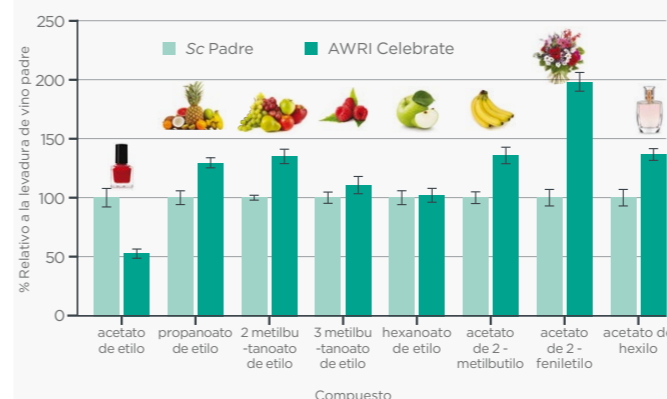
En ensayos vinícolas realizados en todo el mundo, **AWRI Celebrate** tuvo éxito en el Reino Unido para la fermentación secundaria de vinos espumosos y también se ha utilizado en ensayos de Chardonnay premium en Australia con excelentes resultados. Esta levadura es perfecta para intensificar los caracteres afrutados y las notas de brioche en vinos premium.

CONTRIBUCIÓN AL VINO

AWRI Celebrate posee una amplia gama de atributos novedosos que transforman el aroma y el paladar de los vinos espumosos y blancos premium. Los caracteres primarios de fermentación presentan notas afrutadas, a fresa y florales, así como agradables aromas a galleta y brioche. Además, esta levadura presenta un aroma reducido a acetato de etilo (esmalte de uñas).

TASA DE FERMENTACIÓN

AWRI Celebrate tiene una fase de retraso corta con una velocidad de fermentación media a rápida a temperaturas de 13-26°C (55-79°F).



Análisis sensorial de los vinos Shiraz durante la cosecha 2018. Las fermentaciones se llevaron a cabo en la bodega de prueba del Australian Wine Research Institute a 20°C con vinos **AWRI Obsession** inoculados secuencialmente con **AWRI 796**.

AWRI ZEVII

Levaduras híbridas

Adecuado para **SIEMBRA DIRECTA**

Producto	☆	Tipo	Origen
Una levadura de vino pura, seca, activa e híbrida, seleccionada por su capacidad para potenciar el aroma y la complejidad en el paladar		<i>Saccharomyces cerevisiae</i> x <i>Saccharomyces kudriavzevii</i> (híbrido sin OMG)	El Australian Wine Research Institute. Denominada también AWRI 1503

APLICACIONES

AWRI Zevii se recomienda para aumentar la complejidad y concentración frutal de los vinos. Los aromas producidos de este híbrido son particularmente aptos para variedades de uva blanca como Pinot Gris/Grigio, Viognier y Verdejo. **AWRI Zevii** es interesante para aumentar el volumen y la sensación en boca de variedades de uva tinta como Cabernet, Syrah, Malbec y Merlot.

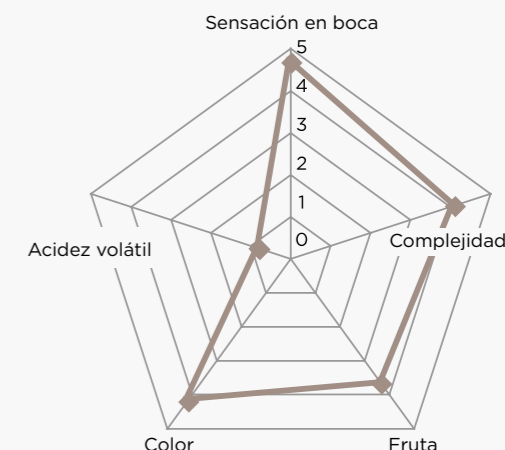
CONTRIBUCIÓN AL VINO

AWRI Zevii tiene la capacidad de potenciar significativamente la complejidad del vino y a su vez respetar el fuerte carácter varietal. Aporta riqueza al paladar con aromas afrutados mejorando la complejidad y la textura. Los aromas frutales varietales potenciados en el vino blanco incluyen albaricoque, melocotón y pera. En vinos tintos, los compuestos aromáticos son menos sutiles, permitiendo que se hagan presentes los aromas varietales.

TASA DE FERMENTACIÓN

AWRI Zevii tiene una fase de latencia corta y es un fermento rápido a temperaturas de 18-30°C. Esta levadura híbrida es un fermento moderado a temperaturas inferiores a 15°C.

CONTRIBUCIÓN AL VINO



Estudio realizado con seis uvas varietales en seis regiones vinícolas por el Profesor Zironi de la Universidad de Udine, Italia (2006)



AWRI UVAmAX

Levaduras híbridas

Adecuado para **SIEMBRA DIRECTA**

Producto	Tipo	Origen
Una levadura pura, seca, activa e híbrida utilizada para rebajar la acidez volátil del vino, en especial, en vinos dulces de cosecha tardía	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> x <i>Saccharomyces uvarum</i> (híbrido sin OMG)	El Australian Wine Research Institute y fabricado bajo licencia por AB Biotek. Denominada también AWRI 1505

APLICACIONES

En ensayos para la elaboración de vino Chardonnay, Merlot, Zinfandel y Semillon en Australia y los EE. UU., los análisis químicos y sensoriales han demostrado que **AWRI UVAmAX** reduce claramente la acidez volátil. Recomendamos utilizar esta levadura cuando se pretenda reducir los niveles de acidez volátil que podrían ser elevados en vinos dulces de cosecha tardía; la tolerancia al alcohol de esta levadura lo hace apto para dichas aplicaciones.

CONTRIBUCIÓN AL VINO

AWRI UVAmAX tiene la capacidad natural de reducir el nivel de acidez volátil del vino. El vino resultante elaborado con esta levadura lo hace más agradable debido a la reducción de aromas de ácido acético (vinagre) y acetato de etilo (esmalte de uñas).

TASA DE FERMENTACIÓN

AWRI UVAmAX tiene una fase de latencia corta con una velocidad de fermentación de media a rápida a temperaturas de 12-26°C.

Levadura	Acidez volátil (g/L)
AWRI UVAmAX	~0.18
Referencia	~0.48

La producción de VA (como ácido acético) a partir de **AWRI UVAmAX** y una cepa de referencia en uva Zinfandel de Sonoma a 30,8 grados Brix. Las fermentaciones se llevaron a cabo en triplicado a 25°C en la bodega de investigación de la Universidad de California, Davis

DESCUBRE NUESTRO COMPLETO RANGO DE PRODUCTOS EN LÍNEA

Escanee aquí para obtener más información.

O envíe un correo a: wineinfo@abbiotek.com



INFORMACIÓN RESUMIDA

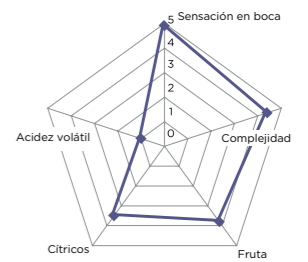
Levaduras híbridas

CREE VALOR CON LEVADURAS HÍBRIDAS

Las levaduras híbridas desarrolladas por The Australian Wine Research Institute tienen características de aromas y sabores novedosos y diversos, constituyendo complejidad en el paladar y realizando su sensación con una perceptible y mejor sensación en boca.

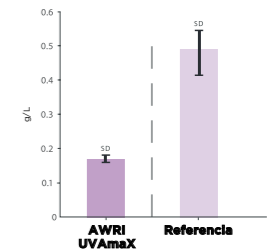
AWRI FUSION

- S. cerevisiae* x *S. cariocanus* (AWRI 1502).
- Contribuye con frutas de carozos y notas florales en blancos; cerezas y perfumes en tintos.
- Sugerida para variedades de blancos aromáticos y tintos ligeros.



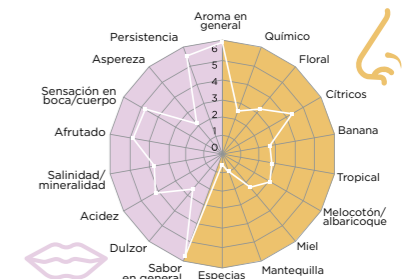
AWRI UVAmAX

- S. cerevisiae* x *S. uvarum* (AWRI 1505).
- Produce baja AV con alta tolerancia al alcohol.
- Sugerida para zumos con elevado contenido de azúcar y vinos de cosecha tardía.



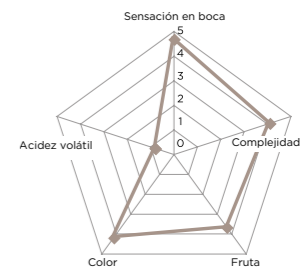
AWRI PARAGON

- S. cerevisiae* x *S. paradoxus* (AWRI 1501).
- Contribuye con frutas tropicales, ésteres y notas florales.
- Sugerida para Chardonnay premium.



AWRI ZEVII

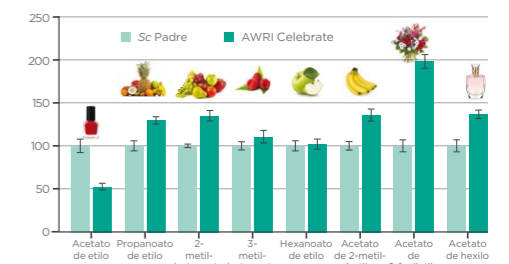
- S. cerevisiae* x *S. kudriavzevii* (AWRI 1503).
- Aumenta el volumen y la complejidad en el paladar, en variedades de uva blanca y uva tinta.



AWRI CELEBRATE

NEUVA

- S. cerevisiae* x *S. mikatae* (AWRI 2526)
- Intensifica los caracteres afrutados y notas similares a brioche en vinos premium
- El mejor para vinos espumosos aromáticos y blancos.



MAURIVIN™ CARTERA DE INGREDIENTES PARA VINOS

La cartera de ingredientes para vinos de Maurivin™ representa la última incorporación a nuestra capacidad para proporcionar una gama completa de soluciones para los productores de vino.

La gama Maurivin™ de levadura para la elaboración de vino y las ayudas para la fermentación de Mauriferm™ son renombradas por su **alta calidad, pureza y rendimiento**, y son las preferidas por los productores de vino en todo el mundo para la producción de vinos de calidad. Para potenciar la experiencia de nuestros clientes, hemos complementado la gama de productos con una selección de taninos, enzimas y ayudas para la fermentación que simplifican el proceso de compra de nuestros clientes.

Cada una de estas **biotecnologías de alta calidad** contribuye en gran medida a la producción de tipos de vinos mejorados. Aunque los taninos se emplean en general como antioxidante, también pueden reducir herbáceos y caracteres inmaduros en el vino. Nuestra gama de enzimas ha sido cuidadosamente seleccionada como referente como **un método rentable para aumentar el rendimiento, el sabor y el color en variedades y tipos de vino distintos**.

Para ayudarle a identificar qué ingrediente para el vino es más adecuado para su aplicación deseada, consulte nuestras fichas de información del producto.



Escanee aquí
para obtener
más información.

O envíe un correo a:
wineinfo@abbiotek.com



TANINOS

Las características habituales de los estilos de vinos del «Nuevo Mundo», afrutados, accesibles, más maduros y más redondos, los hacen más propensos a tener taninos más suaves.

La gama Mauritan™ de taninos permite que los vinos muestren un buen equilibrio de fruta, estructura, alcohol y sensación en boca. Nos esforzamos por lograr que los productores de vino produzcan vinos de calidad que sean opulentos, suntuosos, exuberantes y densos, a la vez que nuestros taninos han sido minuciosamente seleccionados para actuar con nuestra levadura especializada y gamas de ingredientes.

Los taninos llevan más de un siglo añadiéndose al vino. Se ha observado que estos añaden más complejidad y textura al vino, aparte de reducir el efecto de oscurecimiento en vinos almacenados durante largos periodos de tiempo. Nuestros taninos se eligen cuidadosamente con dos objetivos clave en mente: antioxidación y sensación en boca. Algunos taninos son mucho más eficaces como antioxidantes que otros, y la estequiometría de nuestro tanino 100% castaño (elágico) es perfecta para su uso como tanino sacrificial. En cuanto a la sensación en boca, nuestro equipo de I+D ha seleccionado una mezcla de taninos hidrolizados y condensados que eliminan caracteres verdes y herbáceos del vino, potencian el volumen y la sensación en boca y generan uniones para estabilizar el color en vinos tintos.

A continuación, encontrará las fichas de información del producto.

MAURITAN™ VINI

Información del producto

Taninos complejos para vinos tintos

Una mezcla de taninos que al iniciar la fermentación desactiva las enzimas oxidantes, precipita las proteínas de las uvas y conserva los taninos endógenos. Si se agrega más adelante durante la fermentación este tanino promueve la polimerización y estabilización por medio de la formación de puentes de etanal.

APLICACIONES

Mauritan™ Vini se puede usar para las siguientes aplicaciones vinícolas:

- Mejora la estructura y el volumen de los vinos en boca.
- Elimina los aromas herbáceos y reducidos de los vinos tintos, destacando así las notas frescas típicas de los tintos jóvenes.
- Aumenta la resistencia del vino a la oxidación.
- Inhibe las enzimas oxidantes como la lacasa y la tirosinasa.
- Genera ligaduras de taninos y antocianos para estabilizar el color en los mostos y los vinos tintos.

INSTRUCCIONES DE USO

Prepare una solución al 20-30% disolviendo el tanino en agua tibia entre 40-50°C agitando vigorosamente. Deje enfriar la solución a temperatura ambiente. A continuación agregue la solución de tanino mientras agita. Para la manipulación, recomendamos utilizar los siguientes materiales: acero inoxidable, plástico, vidrio o cerámica.

Nota: si utiliza enzimas, permita que actúe sobre los hollejos durante 6-8 horas antes de añadir taninos al mosto.

DOSIFICACIÓN INDICATIVA

Mejora de la estructura 10-20 g/hL (100-200 ppm).
Estabilización del color 5-50 g/hL (50-500 ppm).
Inhibición de la botritis 20-80 g/hL (200-800 ppm).

FORMULACIÓN

Una mezcla de taninos hidrolizables y condensados.

Producto aprobado para la elaboración de vino de conformidad con la Reg. (CE) N. 606/2009 Código Internacional de Prácticas Enológicas.

MAURITAN™ SACRI

Información del producto

Un tanino de sacrificio para la elaboración de vinos tintos

APLICACIONES

Mauritan™ Sacri se puede usar para las siguientes aplicaciones vinícolas:

- Elimina los aromas herbáceos y reducidos en los vinos tintos, mejorando así las notas frutales.
- Mejora las propiedades antimicrobianas del dióxido de azufre, inhibiendo el crecimiento de microorganismos.
- Aumenta la resistencia del vino a la oxidación.
- Inhibe las enzimas oxidantes como la lacasa y la tirosinasa.
- Elimina las proteínas inestables a través de la precipitación (efecto sacrificio).
- Facilita la formación de uniones estables con todos los polifenoles, en particular, las antocianinas.

INSTRUCCIONES DE USO

Prepare una solución al 20-30% disolviendo el tanino en agua tibia entre 40-50°C agitando vigorosamente. Deje enfriar la solución a temperatura ambiente. A continuación agregue la solución de tanino mientras agita. Para la manipulación, recomendamos utilizar los siguientes materiales: acero inoxidable, plástico, vidrio o cerámica.

Nota: si utiliza enzimas, permita que actúen sobre los hollejos durante 6-8 horas antes de añadir taninos al mosto.

DOSIFICACIÓN INDICATIVA

Fermentación alcohólica 3-20 g/hL (30-200 ppm).
Estabilización del color 5-50 g/hL (50-500 ppm).
Final 5-20 g/hL (50-200 ppm).

FORMULACIÓN

Tanino derivado de castaño (100% elágicos)

Producto aprobado para la elaboración de vino de conformidad con la Reg. (CE) N. 606/2009 Código Internacional de Prácticas Enológicas.

ENZIMAS

Las enzimas son simplemente como tijeras y cada una tiene una característica específica y función distintas.

La gama Maurizym™ ha sido desarrollada para ser ultraeficiente para cada función que se les exija llevar a cabo. Una de las enzimas principales que requieren los productores de vino es una pectinasa que aumente el rendimiento del mosto de la uva. Nosotros contamos con una gama de pectinasas fuertes que, con tan solo una pequeña dosis, resultan muy eficaces. Asimismo, AB Biotek ha desarrollado combinaciones de enzimas multifuncionales, por consiguiente, pueden utilizarse en los procesos de flotación y clarificación a la vez que mejoran el rendimiento del zumo. Más aún, estamos desarrollando enzimas de color que proporcionan mayor pigmento y tonalidad a los vinos tintos e, igualmente importante, contribuyen a la estabilidad con el tiempo.

A continuación, encontrará las fichas de información del producto.



MAURIZYM™ WHITE XP

Información del producto

APLICACIONES

Maurizym™ White XP debe usarse para reducir la viscosidad del jugo, mejorar la eficiencia de flotación y en la compactación de las lias durante la fase de clarificación. Es muy eficiente y se puede usar en jugos de uva complejos, de gran viscosidad, tales como Moscatel y Ugni Blanc.

INSTRUCCIONES DE USO

Añadir a las uvas en la trituradora o en la prensa. Diluir en agua (1:10) para maximizar la distribución de la enzima en las uvas trituradas.

DOSIFICACIÓN

La dosis depende de la variedad de uva, tiempo de contacto y temperatura como a continuación:

Maceración de vinos blancos y tintos:

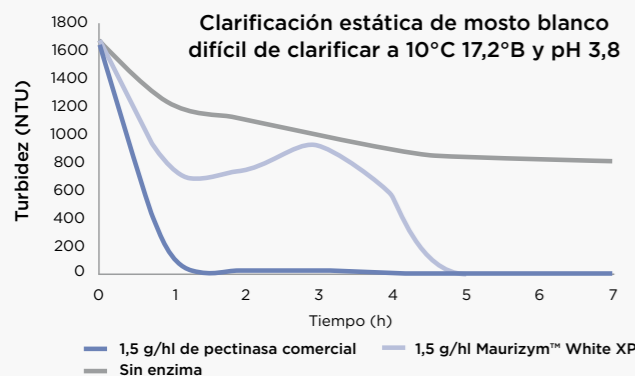
Para jugos de uva muy viscosos, se recomienda una dosis de 1140ml/1000 galones (30-35ml/hL) durante 2-4 horas a temperatura ambiente o fría. Alternativamente, para jugos a >24°C se puede utilizar una dosis reducida de 760-950ml/1000 galones (20-25ml/hL).

Flotación y clarificación:

Maurizym™ White XP se debe añadir en la trituradora a 380-760ml/1000 galones (10-20ml/hL).

FORMULACIÓN

Maurizym™ White XP contiene pectinasa con actividades secundarias y glicerina.



Clarificación enzimática de mosto blanco difícil de clarificar a 10°C - 17°B y pH 3,8 utilizando **Maurizym™ White XP**.

MAURIZYM™ PECTINASE

Información del producto

APLICACIONES

Maurizym™ Pectinase es una pectinasa de usos múltiples para aumentar el rendimiento del jugo de uvas blancas y tintas. También tiene capacidades de clarificación y flotación. Esta enzima no contiene actividades significativas de celulasa que podrían extraer componentes amargos. **Maurizym™ Pectinase** también tiene una elevada estabilidad térmica para procesos de termovinificación tales como ThermoFlash, permitiendo así que actúe durante más tiempo en tales procesos.

INSTRUCCIONES DE USO

Añadir a las uvas en la trituradora o en la prensa. Diluir en agua (1:10) para maximizar la distribución de la enzima en las uvas trituradas.

DOSIFICACIÓN

La dosis depende de la variedad de uva, tiempo de contacto y temperatura como a continuación:

Maceración de vinos blancos y tintos:

Chardonnay generalmente requiere 190-380ml/1000 galones (5-10 ml/hL) durante 30-60 minutos a temperatura ambiente. Jugos de mayor viscosidad tales como Sauvignon Blanc, Semillón, Merlot y Shiraz necesitan dosis más altas de 380-570ml/1000 galones (10-15ml/hL) en las mismas condiciones. Para los jugos de alta viscosidad, como el moscatel, recomendamos utilizar **Maurizym™ White XP**. **Maurizym™ Pectinase** no contiene actividades degradantes del color.

Despectinización/clarificación/flotación de vinos blancos:

Maurizym™ Pectinase eliminará rápida y eficazmente la pectina de cualquier jugo. Las dosis de 380ml/1000

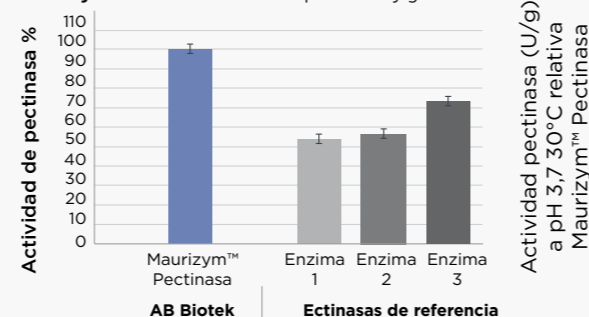
galones (10ml/hL) para lograr una prueba negativa de pectina después de 60 minutos a 15-21°C (60-70°F) son posibles, con aumentos a 760ml/1000 galones (20ml/hL) necesarios para jugos más turbios con un contenido de pectina superior.

Maceración a alta temperatura:

Debido a su inherente tolerancia térmica, **Maurizym™ Pectinase** es eficaz hasta a 65°C (150°F) y debe añadirse en la trituradora.

FORMULACIÓN

Maurizym™ Pectinase contiene pectinasa y glicerina.



ENZIMAS (cont.)



MAURIZYM™ PECTINASE 4X

Información del producto

Tras ensayos realizados en la región neozelandesa de Marlborough con jugo de Sauvignon Blanc, en colaboración con el prestigioso Instituto de Investigación Bragato, hemos demostrado la capacidad de la concentrada **Maurizym™ Pectinase 4X** para mejorar los tiempos de extracción y el rendimiento del jugo.

Esta **pectinasa concentrada** ayuda a los enólogos a reducir la dosificación con los mismos tiempos de procesamiento del jugo, o a mantener la misma dosificación y reducir el tiempo de procesamiento del jugo **hasta en un 30 %**.

Otros **beneficios** adicionales para los enólogos incluyen la reducción del transporte innecesario de agua, al reducir los requisitos de almacenamiento en frío para las enzimas en la bodega, y permite a las bodegas ser más flexibles durante la vendimia, al ajustar la dosificación de la **Maurizym™ Pectinase 4X** a la velocidad de la entrada de la uva.

APLICACIONES

Maurizym™ Pectinase 4X es una pectinasa concentrada multiusos para jugo de uva blanca y tinta que aumenta el rendimiento.

- También tiene propiedades de clarificación y flotación. Esta enzima no contiene actividad celulásica significativa que pueda extraer componentes amargos.
- La Pectinasa **Maurizym™ 4X** también presenta una alta estabilidad térmica para procesos de termovinificación como el termoflash, lo que le permite una mayor duración de su actividad en dichos procesos.
- Resultados del ensayo - Ensayo de enzima péctica

Resultados del ensayo - Ensayo de enzima péctica

Tratamiento	Tasa (ml/L)	1 Hora	2 Horas	3 Horas	4 Horas	5 Horas	6 Horas	7 Horas	8 Horas
Control	n/a	x	x	x	x	x	x	x	x
Enzima 1	0.03	x	x	x	x	x	x	x	x
Enzima 2	0.02	x	x	x	x	x	x	✓	✓
Pectinase 4X	0.0075	x	x	x	x	✓	✓	✓	✓

INSTRUCCIONES DE USO

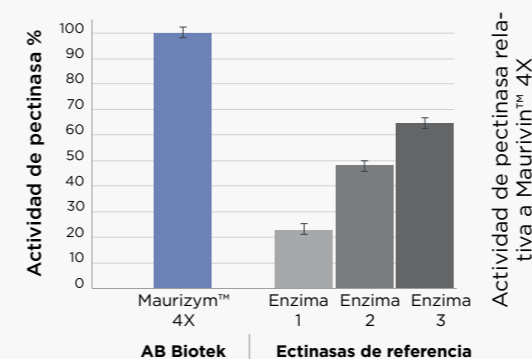
- Añadir a las uvas en la trituradora o en la prensa.
- Diluir en agua (1:10) para una distribución óptima de la enzima en las uvas trituradas.

TASAS DE DOSIFICACIÓN

La dosis varía según la variedad de uva, el tiempo de contacto y la temperatura.

Maceración Blanco y Tinto:

- Chardonnay:** 0,25-0,5 ml/hL (10-20 ml/1000 galones) durante 30-60 minutos a temperatura ambiente.
- Zumos de mayor viscosidad** (Sauvignon Blanc, Semillón, Merlot, Shiraz): 0,5-0,75 ml/hL (20-30 ml/1000 galones) en las mismas condiciones.
- Para zumos de alta viscosidad, como el Moscatel, utilice **Maurizym™ White XP**.
- Maurizym™ Pectinase 4X** no presenta actividad de degradación del color significativa.



TIPO

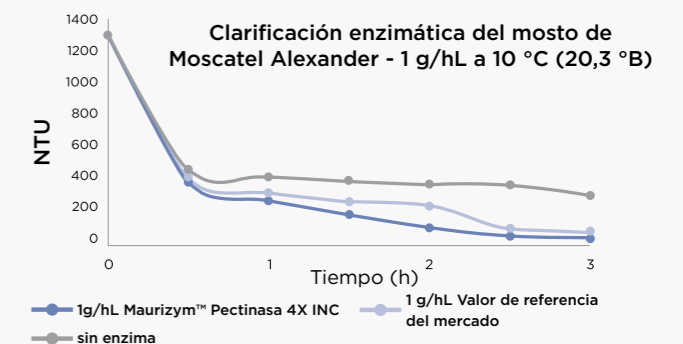
Una **pectinasa líquida** estable y tolerante.

Despectinización/clarificación/flotación del blanco:

- La pectinasa concentrada elimina rápidamente la pectina de cualquier jugo.
- Dosis: 0,5 ml/hL (20 ml/1000 galones) para una prueba de pectina negativa después de 60 minutos a 15-21°C (60-70°F). Aumentar a 1 ml/hL (40 ml/1000 galones) para jugos más turbios con mayor contenido de pectina.

Maceración a alta temperatura:

- Eficaz hasta 65°C (150°F), debe agregarse en la trituradora debido a su tolerancia a la temperatura.



AYUDAS PARA LA FERMENTACIÓN

MAURIFERM™ ACTIVATOR

información del producto

Mauriferm™ Activator añade ingredientes esenciales para la fermentación de la levadura, promoviendo un fuerte crecimiento de la misma y reduciendo la posibilidad de sufrir fermentaciones paradas o demoradas. Mauriferm™ Activator también tiene un impacto positivo sobre el perfil sensorial del vino, minimizando aromas y sabores indeseados y mejorando la textura del vino y la sensación en boca.

MAURIFERM™ ACTIVATOR MEJORA LA FERMENTACIÓN ELIMINANDO LOS ÁCIDOS GRASOS TÓXICOS

Las paredes celulares de levadura inactivas de Mauriferm™ Activator absorben los ácidos grasos saturados tóxicos de cadena media. Estos ácidos grasos tóxicos se pueden acumular durante la fermentación inhibiendo el transporte de azúcar hacia la célula de levadura y produciendo una ralentización o parada de la fermentación.

MAURIFERM™ ACTIVATOR PROPORCIONA ESTEROLES Y ÁCIDOS GRASOS INSATURADOS

Las paredes celulares de levadura inactiva liberan esteroides y ácidos grasos insaturados que actúan como sustitutos del oxígeno en un entorno anaeróbico. Esto promueve el crecimiento y la durabilidad de la pared celular, produciendo una fermentación más coherente y fiable.

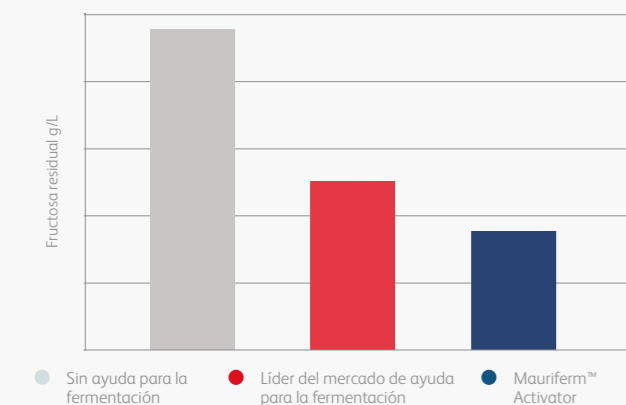
MAURIFERM™ ACTIVATOR MEJORA EL PERFIL SENSORIAL DEL VINO

Mauriferm™ Activator suplementa las vitaminas y los oligoelementos esenciales, garantizando la viabilidad y la salubridad de la levadura en el curso de la fermentación. Este proceso elimina el riesgo de que la levadura produzca sabores o aromas indeseados. El aumento de los niveles de polisacáridos en Mauriferm™ Activator también puede tener un efecto positivo sobre la textura y la sensación en boca del vino.

DOSIFICACIÓN

Añada 30 g/hL directamente al zumo/mosto al inicio de la fermentación.

Mauriferm™ Activator	
Contenido	Levadura inactivada
% Nitrógeno de IY	7.9%
DAP añadido	Ninguno
Dosificación	30 g/hL
Cuando	Rehidratación 1/3 fermentación lenta, último 1/3
Contenido total de nitrógeno añadido en la dosis máxima	24 mgN/L



Pruebas realizadas con UOA MaxiThiol en un mosto de Chardonnay con déficit de nutrientes, un pH de 3,37 y una concentración de azúcar inicial de 240 g/l (glucosa/fructosa). Temperatura de fermentación 15°C. Resultados mostrados el día 21, momento en que la cantidad de glucosa era de 0,0 g/l. Se observaron las mismas relaciones con otras tres levaduras de vino. Los resultados pueden variar entre los diferentes zumos/mostos.

MAURIFERM™ PLUS

información del producto

Mauriferm™ Plus es una ayuda para la fermentación única que contiene levadura seca inactiva, tiamina y fosfato diamónico. Desarrollado en Australia por el Global Technology Group de AB Mauri, este producto se recomienda para mejorar la fermentación y reducir el riesgo de fermentaciones paradas o demoradas. Los productos utilizados en esta ayuda para la fermentación están homologados por la OIV.

MAURIFERM™ PLUS MEJORA LA FERMENTACIÓN ELIMINANDO LOS ÁCIDOS GRASOS TÓXICOS

Las paredes celulares de levadura inactivas de Mauriferm™ Plus absorben los ácidos grasos saturados tóxicos de cadena media. Estos ácidos grasos tóxicos se pueden acumular durante la fermentación inhibiendo el transporte de azúcar hacia la célula de levadura y produciendo una ralentización o parada de la fermentación. Las paredes celulares de levadura proporcionan una fuente de esteroides y otros compuestos esenciales para la división celular de la levadura.

MAURIFERM™ PLUS MEJORA LA FERMENTACIÓN CON EL SUMINISTRO DE NITRÓGENO

El nitrógeno es esencial para la síntesis de las proteínas y el transporte del azúcar. El déficit de nitrógeno también puede producir compuestos no deseados, como sulfuro de hidrógeno. El contenido de nitrógeno fácilmente asimilable (NFA) de Mauriferm™ Plus es de 37mgN/L.

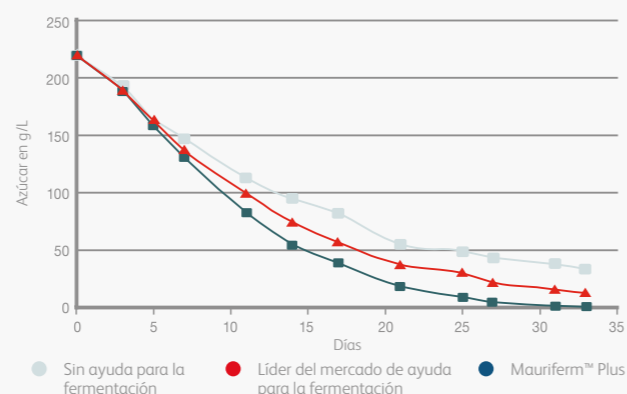
MAURIFERM™ PLUS IMPROVES FERMENTATION WITH THE ADDITION OF THIAMIN (VITAMIN B1)

La tiamina es importante para actividades metabólicas celulares como la síntesis de las proteínas, el metabolismo del azúcar, la actividad enzimática y la síntesis de la pared celular. La adición de tiamina también puede reducir los niveles de ácido acético, ácido pirúvico y ácido cetoglutárico, así como la cantidad de sulfuro de hidrógeno presente.

DOSIFICACIÓN

Añada 30 g/hL directamente al zumo/mosto una vez completado 1/3 de la fermentación.

Mauriferm™ Plus	
Contenido	Levadura inactivada, DAP, Thiamine (B1)
% Nitrógeno de IY	5.51%
DAP añadido	Sí
Dosificación	30 g/hL
Cuando	Después de 1/3 de fermentación
Contenido total de nitrógeno añadido en la dosis máxima	37 mgN/L



Pruebas realizadas con Maurivin™ B en un medio de mosto con déficit de nutrientes, un pH de 3,5 y una concentración de azúcar inicial de 220 g/l (glucosa/fructosa). Mauriferm™ Plus añadido el día 6. Los resultados pueden variar entre los diferentes zumos/mostos.

AYUDAS PARA LA FERMENTACIÓN

MAURIFERM™ GOLD

información del producto

Mauriferm™ Gold está diseñado para mejorar la fermentación y reducir el riesgo de fermentaciones paradas o demoradas. Esta ayuda para la fermentación única contiene extracto de levadura y paredes celulares inactivas, fosfato de diamonio, vitaminas y oligoelementos. Mauriferm™ Gold ha sido desarrollada por el Global Technology Group de AB Mauri en Sydney, Australia.

MAURIFERM™ GOLD MEJORA LA FERMENTACIÓN ELIMINANDO LOS ÁCIDOS GRASOS TÓXICOS

Las paredes celulares de levadura inactivas de Mauriferm™ Gold absorben los ácidos grasos saturados tóxicos de cadena media. Estos ácidos grasos tóxicos se pueden acumular durante la fermentación inhibiendo el transporte de azúcar hacia la célula de levadura y produciendo una ralentización o parada de la fermentación.

MAURIFERM™ GOLD MEJORA LA FERMENTACIÓN PROPORCIONANDO NUTRIENTES PARA LA DIVISIÓN CELULAR Y MEJORANDO LA SALUD DE LA LEVADURA

Las paredes celulares de levadura en Mauriferm™ Gold también proporcionan una fuente de esteroides y otros componentes esenciales para la división celular, mientras que el extracto de levadura y las vitaminas adicionales promueven la vitalidad y la salud de la célula de levadura.

MAURIFERM™ GOLD MEJORA LA FERMENTACIÓN CON EL SUMINISTRO DE NITRÓGENO

El nitrógeno fácilmente asimilable (NFA) es esencial para la síntesis de las proteínas y el transporte del azúcar. El déficit de nitrógeno también puede producir compuestos no deseados, como sulfuro de hidrógeno. El contenido de NFA de Mauriferm™ Gold es de 37mgN/L.

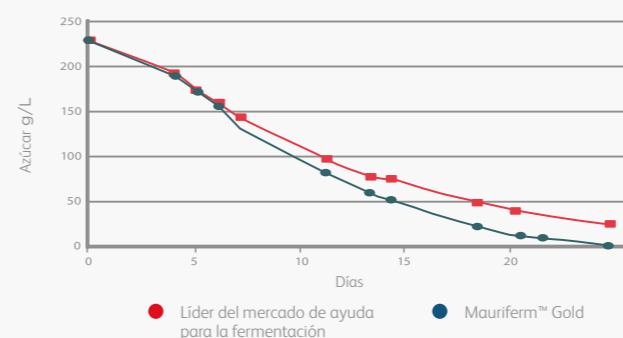
MAURIFERM™ GOLD MEJORA LA FERMENTACIÓN CON EL SUPLEMENTO DE VITAMINAS Y OLIGOELEMENTOS

Las vitaminas y los oligoelementos del extracto de levadura son esenciales para la síntesis de las proteínas, el metabolismo del azúcar, la actividad enzimática y la síntesis de la pared celular.

DOSIFICACIÓN

Añada 30 g/hL directamente en el recipiente de fermentación cuando se haya completado 1/3 de la fermentación.

Mauriferm™ Gold	
Contenido	Levadura inactivada, DAP, Thiamine (B1), Calcium Pantothenate (B5), Nicotinamide (B3)
% Nitrógeno de IY	5.5%
DAP añadido	Sí
Dosificación	30 g/hL
Cuando	Después de 1/3 de fermentación
Contenido total de nitrógeno añadido en la dosis máxima	37 mgN/L



Pruebas realizadas con Maurivin™ B en un medio de mosto con déficit de nutrientes, un pH de 3,5 y una concentración de azúcar inicial de 220 g/l (glucosa/fructosa). Mauriferm™ Gold añadido el día 6. Los resultados pueden variar entre los diferentes zumos/mostos.

MAURIVIT™

información del producto

Las bajas concentraciones de vitaminas en el mosto pueden generar dificultades en la fermentación. La deficiencia de vitaminas puede producirse de manera natural debido a condiciones adversas que pueden estresar los viñedos o como resultado de procesos de elaboración de vino previos a la fermentación, como el calentamiento y la pasteurización del mosto, las adiciones de dióxido de azufre y la clarificación del vino.

Maurivit™ es una mezcla de vitaminas puras exentas de aminoácidos y nitrógeno inorgánico. La concentración de vitaminas es óptima para la promoción del crecimiento de la levadura y la tasa de fermentación.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Los bajos niveles de vitaminas del zumo de uva, el mosto o el vino pueden ser un factor limitante para la tasa de crecimiento de la levadura y el número de células, provocando una reducción o una ralentización de la tasa de fermentación. Estas condiciones pueden producir fermentaciones paradas. El riesgo de fermentaciones demoradas o paradas se puede reducir mediante la adición de Maurivit™ en el momento de la inoculación de la levadura.

La producción de sulfuro de hidrógeno durante la fermentación alcohólica se asocia generalmente a bajos niveles de los aminoácidos y el nitrógeno inorgánico disponibles. Mientras las adiciones de vitaminas por sí solas no impiden que esto ocurra, debido al efecto sinérgico de las vitaminas, las adiciones de Maurivit™ junto con nitrógeno inorgánico pueden reducir el riesgo de producción de sulfuro de hidrógeno.

Maurivit™ contiene tiamina, que se puede desactivar por la presencia de dióxido de azufre. Por esta razón, sugerimos que las adiciones de Maurivit™ se realicen después de ajustar el dióxido de azufre.

USO

Maurivit™ se puede añadir al mosto, al zumo, a las fermentaciones o a los propagadores de levadura para suplementar los bajos niveles de vitaminas con el fin de maximizar el número de células de levadura y la actividad de fermentación. Añada 5 gramos de Maurivit™ por cada 1000 litros de mosto, zumo, fermentación o fermento láctico.

COMPOSIZIONE

Maurivit™ contiene pantotenato de calcio, clorhidrato de piridoxina, clorhidrato de tiamina, biotina y nicotinamida.

Maurivit™	
Contenido	Biotina (B7), clorhidrato de piridoxina (B6), tiamina (B1), pantotenato de calcio (B5), nicotinamida (B3)
% Nitrógeno de IY	0%
DAP añadido	Ninguno
Dosificación	0.5 g/hL
Cuando	Propagación de levadura Nutriente secundario
Contenido total de nitrógeno añadido en la dosis máxima	Contiene algo de nitrógeno (aminoácidos) pero no es una fuente significativa de YAN.



Escanee aquí para obtener más información.

O envíe un correo a: wineinfo@abbiotek.com

MAURIFERM™ GAMA DE PRODUCTOS

información del producto

Cada país tiene normas y regulaciones específicas para la producción de vino. Hay ciertos aditivos permitidos en algunos países, pero no en otros, y esto debe tenerse en cuenta al elaborar vino para la exportación.

Esto aplica particularmente a algunas vitaminas del complejo B en relación con las regulaciones de la OIV y los vinos que se exportan a la Unión Europea.

La siguiente tabla ofrece información sobre cada producto en relación con los requisitos de la OIV.

Nombre del producto	Activator	Plus	Gold	Maurivit™
Actividad primaria	Nutriente para levaduras Workhouse que favorece fermentaciones limpias y estables con mayor producción de aromas. También puede mejorar la sensación en boca de los vinos.	Nutriente complejo para levaduras que mejora su rendimiento. Se utiliza para la adición de nitrógeno.	Nutriente superior para levaduras que mejora la fermentación y reduce el riesgo de fermentaciones lentas o estancadas. También puede utilizarse para la adición de nitrógeno asimilable por levaduras (YAN).	Nutriente para favorecer el crecimiento de la levadura. También es útil para reactivar fermentaciones detenidas.
Mejor utilizado en	Todos los vinos.	Vinos con bajo contenido inicial de YAN.	Vinos con condiciones de fermentación difíciles.	Puede utilizarse en propagadores de levadura y para vino elaborado a partir de concentrado de uva.
Formulación	Levadura inactivada rica en aminoácidos, vitaminas, minerales, esteroides y ácidos grasos insaturados.	Levadura seca inactivada, tiamina y fosfato diamónico.	Extracto de levadura inactiva, paredes celulares, fosfato diamónico, pantotenato de calcio, tiamina y nicotinamida.	Mezcla de vitaminas puras (pantotenato de calcio, clorhidrato de piridoxina, clorhidrato de tiamina, biotina y nicotinamida).
Dosis recomendada	30 g/hL	30 g/hL	30 g/hL	5 g/1000L
YAN medible a 30 g/hL	Contiene algo de nitrógeno (aminoácidos) pero no es una fuente significativa de YAN.	YAN = 26 mg N/L o 86,7 mg N/g MÁS.	YAN = 20 mg N/L o 66,7 mg N/g ORO.	Contiene algo de nitrógeno (aminoácidos) pero no es una fuente significativa de YAN.
Cumple con la OIV	Sí	Sí	No	No

INNOVACIÓN GAMA CLASSIC

Nuestros propios científicos y enólogos están a la vanguardia de la innovación en los 'estilos de vino del Nuevo Mundo' y colaboramos activamente con los principales institutos vitivinícolas para identificar y desarrollar los productos que nuestros clientes necesitan.

Nuestros equipos de expertos seleccionan nuestro amplio banco de cepas de levadura y nuestra cartera de ingredientes para vinos para identificar nuestros futuros productos especializados, que cuentan con las características necesarias para ofrecer soluciones vinícolas fieles al estilo.

Reconocemos que existe un gran talento científico fuera de nuestra organización, por lo que colaboramos activamente con investigadores en tecnología vitivinícola en numerosos países para desarrollar productos de verdadero valor para nuestros clientes, a menudo trabajando en estrecha colaboración con ellos para validar el rendimiento de dichos productos.

Somos conscientes de que los cambios en tendencias de consumo del vino nos exigen no bajar la guardia para hallar la siguiente solución. Para ello, hemos contado y contamos con el apoyo constante de nuestros socios clave como el **Australian Wine Research Institute (AWRI)**, la **Universidad de Adelaida** y muchos otros.



Escanee aquí para obtener más información.

O envíe un correo a: wineinfo@abbiotek.com

NITRÓGENO FÁCILMENTE ASIMILABLE

Información de estudio

NITRÓGENO FÁCILMENTE ASIMILABLE (NFA)

La levadura de vino utiliza amoníaco y nitrógeno alfa-amino durante la fermentación, conocido comúnmente como nitrógeno fácilmente asimilable (NFA). El NFA es necesario para la síntesis de las proteínas, los componentes de la pared celular y las enzimas.

Un NFA insuficiente en el zumo/mosto puede producir fermentaciones paradas o demoradas y generar sulfuro de hidrógeno.

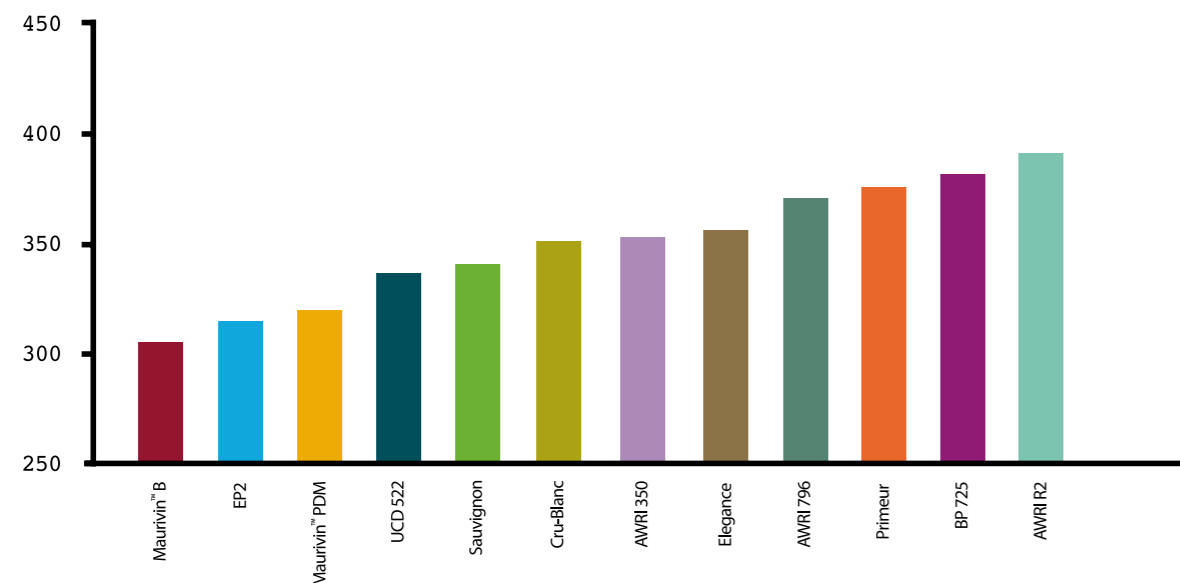
SOLUCIÓN DEL PROBLEMA DE INSUFICIENCIA DE NFA

Para evitar estos problemas, se añade fosfato diamónico (DAP) al zumo/mosto antes y durante la fermentación. Las cepas de levadura se diferencian en la cantidad de NFA que necesitan, por lo tanto el volumen de DAP añadido depende en parte de la elección de las cepas.

Un estudio realizado por la Universidad de Adelaide reveló que la cantidad de NFA necesaria difiere significativamente entre las cepas de Maurivin™. El NFA medio necesario fue de 350 mgN/L. Cepas como **Maurivin™ B** y **EP2** tienen una necesidad de NFA menor durante la fermentación. Curiosamente, **Maurivin™ B** también produce menores cantidades de etanol y consume niveles más elevados de ácido málico en comparación con otras cepas (véanse las hojas de información producción de etanol y ácido málico).

Por el contrario, **BP 725** y **AWRI 796**, que son las cepas más utilizadas para la elaboración de tintos varietales, cuentan con un mayor requerimiento de NFA, al igual que **Elegance**, **Primeur** y **AWRI R2**, que son perfectas para la elaboración de vinos blancos aromáticos. Se recomienda aumentar las cantidades de DAP, así como el uso de ayudas para la fermentación Mauriferm™ cuando se realicen fermentaciones con cepas como estas con necesidades de NFA más elevadas.

REQUERIMIENTO DE NFA (mgN/L)



El estudio fue realizado por el Dr. Vladimir Jiranek y el Dr. Paul Grbin, de la Cátedra de Vino y Horticultura de la Universidad de Adelaide (2005). La fermentación se realizó en un medio de mosto de nido químicamente (CDGJM) como establece el Australian Wine Research Institute, con una concentración inicial de azúcar de 200g/l (glucosa/fructosa) y 750 mgN/L de sulfato de amoníaco. Todos los fermentos completaron el proceso de secado en 7 días. Todos los fermentos se procesaron por triplicado y se establecieron los valores medios. Las necesidades de NFA de cada cepa pueden diferir según los diferentes zumos/mostos.

PRODUCCIÓN DE ETANOL

Información de estudio

LA PRODUCCIÓN DE ETANOL VARÍA DE UNAS CEPAS A OTRAS

Las diferentes cepas de levadura para la fermentación de vino pueden generar distintas cantidades de etanol durante la fermentación. Algunas cepas son muy eficaces a la hora de convertir el azúcar en etanol, mientras que otras convierten el azúcar en metabolitos diferentes al etanol, produciendo vinos con una menor graduación alcohólica.

CEPAS CON MENOR PRODUCCIÓN DE ETANOL

El estudio realizado por la Universidad de Adelaide confirma que las cepas Maurivin™ seleccionadas tienen una menor producción de etanol. Durante la fermentación, tanto **Maurivin™ B** como **AWRI 796** utilizan cantidades superiores de azúcar para producir un 1% de etanol, 18,2g y 17,1 g de azúcar respectivamente. Esto hace que estas cepas sean perfectas para reducir al mínimo el contenido alcohólico de un vino. **AWRI 796** es una levadura recomendada para la elaboración de tintos varietales y blancos por su excelente capacidad de fermentación y su alta producción de glicerol. **Maurivin™ B** se utiliza para elaborar tintos varietales y es la favorita de muchos vinateros por su capacidad para consumir altos niveles de ácido málico (véase la hoja de información ácido málico). Sauvignon, famosa por su capacidad para potenciar los matices varietales del Sauvignon Blanc, es otra cepa que muestra una producción de etanol baja.

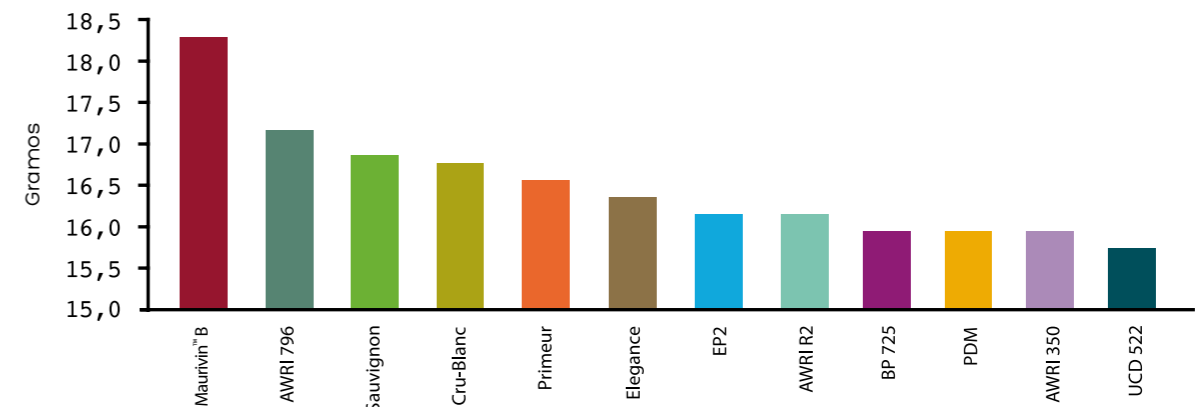
CEPAS CON MAYOR PRODUCCIÓN DE ETANOL

Por el contrario, **UCD 522**, **AWRI 350**, **BP 725** y **PDM** son más eficaces en la conversión de azúcar en etanol durante la fermentación. Estas cepas requieren un promedio de azúcar inferior a 16g para producir un 1% de etanol, por lo que son ideales para potenciar la producción de etanol.

APLICACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE VINO

La cepa seleccionada para la fermentación puede desempeñar un papel importante a la hora de determinar la graduación alcohólica del vino. Mientras que algunas cepas tienen una alta producción de alcohol, otras se pueden utilizar para reducir al mínimo la cantidad de alcohol presente en el vino.

GRAMOS DE AZÚCAR UTILIZADOS PARA PRODUCIR UN 1% DE ETANOL



El estudio fue realizado por el Dr. Vladimir Jiranek y el Dr. Paul Grbin, de la Cátedra de Vino y Horticultura de la Universidad de Adelaide (2005). La fermentación se realizó en un medio de mosto de nido químicamente (CDGJM, por sus siglas en inglés) como establece el Australian Wine Research Institute, con una concentración inicial de azúcar de 200g/l (glucosa/fructosa). Todos los fermentos se sometieron a secado durante 7 días y el etanol se midió mediante cromatografía de líquidos a alta presión. Todos los fermentos se procesaron por triplicado y se establecieron los valores medios. La producción de etanol puede diferir en función de los diferentes zumos/mostos.

ÁCIDO MÁLICO CONSUMIDO POR LEVADURA DE VINO

Información de estudio

1G/L DE ÁCIDO MÁLICO = 0,03% DE ALCOHOL

La levadura para la fermentación de vino metaboliza el ácido málico durante la fermentación. Este consumo se inicia en primer lugar con la difusión del ácido málico a la célula. Una vez en el interior de la célula el ácido es descarboxilado en piruvato y posteriormente en acetaldehído. A continuación, este acetaldehído se reduce a etanol. El consumo de 1g/l de ácido málico produce un aumento muy pequeño de la cantidad de etanol, solo un 0,03% (v/v). La cantidad de ácido málico consumido durante la fermentación depende de la cepa.

LEVADURA CON ALTA CAPACIDAD PARA CONSUMIR ÁCIDO MÁLICO

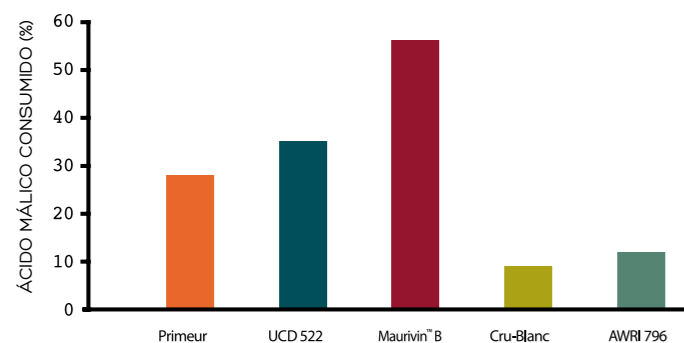
Los ensayos realizados en el Bordeaux Wine Institute demostraron que **Maurivin™ B** consume una media de hasta el 56% de ácido málico durante la fermentación. **Maurivin™ B** es una levadura recomendada para la elaboración de vino tinto, reconocida por su capacidad para potenciar los matices afrutados y el color, y producir una menor cantidad de etanol (véase la hoja de información producción de etanol). Las cepas **Primeur** y **UCD 522** de **Maurivin™** también muestran una alta capacidad para degradar el ácido málico, con un consumo del 35% y el 28% respectivamente. **Primeur**, reconocida por sus aromáticos afrutados, es una levadura recomendada para la elaboración de mezclas varietales de vinos "jóvenes, afrutados". **UCD 522** se caracteriza por sus aromáticos complejos, reminiscencia de excelentes fermentos "autóctonos".

CONSECUENCIA DE UN PALADAR MÁS EQUILIBRADO

Los vinos elaborados con fruta de climas fríos pueden sufrir un exceso de acidez, resultando "penetrantes y amargos" al paladar. Reduciendo su alto nivel de acidez con **Maurivin™ B**, **Primeur** o **UCD 522**, se puede conseguir un paladar más equilibrado. La degradación del ácido málico durante la fermentación alcohólica también puede reducir el tiempo necesario para completar la fermentación maloláctica.

LEVADURA CON BAJA CAPACIDAD PARA CONSUMIR ÁCIDO MÁLICO

Está aumentando la necesidad de cepas de levadura que consuman pequeñas cantidades de ácido málico durante la fermentación. La aplicación de estas levaduras deberá tenerse en cuenta a la hora de fermentar zumos/mostos con bajos niveles de ácido. Las levaduras **Maurivin™ AWRI 796** y **Cru-Blanc** muestran una baja capacidad para consumir ácido málico. **Cru-Blanc**, con sus aromas de levadura y su capacidad para potenciar la sensación en boca, es perfecta para la producción de Chardonnay fermentado en barrica. **AWRI 796** se utiliza generalmente para la elaboración de varietales blancos y tintos. La información presentada deberá tenerse en cuenta cuando sea necesario reducir o conservar el contenido de ácido málico de un vino.



Los experimentos fueron realizados por el Profesor Aline Lonvaud, del Bordeaux Wine Institute. Los ensayos se realizaron con mosto comercial (tinto y blanco) con una concentración de azúcar inicial de 200-210g/l. La tasa de inoculación de levadura fue de 20g/l. El mosto se sometió a litrado esterilizante para eliminar todos los contaminantes microbianos, incluida la bacteria del ácido láctico. Los valores se obtuvieron en mostos especícos y no deben considerarse valores absolutos. El consumo de ácido málico puede diferir en función de los diferentes zumos/mostos.

LEVADURA Y AROMAS DE SYRAH

Información de estudio

LEVADURA Y AROMAS DE SYRAH

Las cepas de levadura para la fermentación de Shiraz/Syrah pueden afectar notablemente al aroma del vino. Las pruebas realizadas con las cepas **Maurivin™ BP 725** y **AWRI 796** de fermentación de varios lotes de Shiraz del Valle de Hunter revelaron una modificación de su capacidad para potenciar los diferentes aromas varietales.

AROMAS AFRUTADOS Y AWRI 796

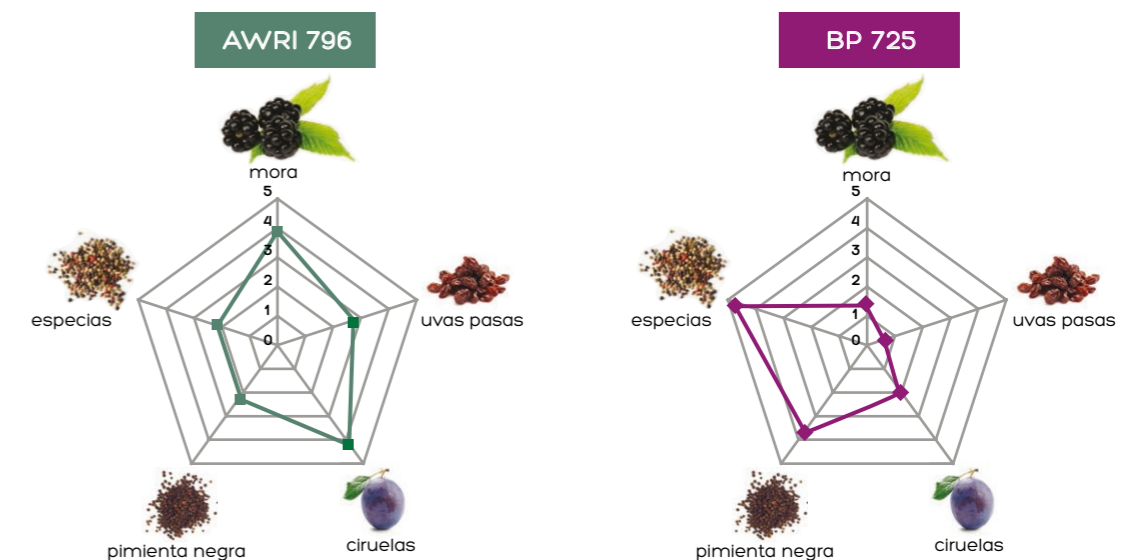
La uva Syrah fermentada con **AWRI 796** produjo vinos con aromas afrutados más intensos, como mora negra y ciruela (véase el gráfico siguiente). Estos vinos también demostraron tener una mejor sensación en boca. **AWRI 796** es una levadura recomendada para la elaboración de tintos varietales, gracias a su gran capacidad de fermentación, una alta tolerancia alcohólica y niveles superiores de glicerol (véase la hoja de información Attributes of Maurivin™ Yeast). **AWRI 796** también tiene la capacidad de producir niveles más bajos de etanol (véase la hoja de información producción de etanol).

AROMAS ESPECIADOS Y BP 725

En contraste con **AWRI 796**, la uva Shiraz fermentada con la popular cepa para elaboración de tintos **BP 725** produjo mayores niveles de aromas a especias y pimienta negra (véase el gráfico siguiente). Estos vinos también destacaron por su color púrpura oscuro, indicativo de **BP 725** una cepa conocida por su capacidad para potenciar la fracción de color y minimizar la pérdida de color durante la fermentación.

LIBERACIÓN DE AROMAS VARIETALES DE SHIRAZ

La cepa seleccionada para la fermentación puede desempeñar un papel destacado a la hora de determinar los aromas y sabores del vino. **AWRI 796** cuenta con la capacidad de potenciar aromas varietales afrutados, como mora negra y ciruelas, mientras que **BP 725** produce vinos con aromas a especias y pimienta negra.



Estudio realizado por Thomas Walsh y el Profesor Geoff Skurray, de la University of Western Sydney. Las fermentaciones se realizaron a 25°C con uva Shiraz del Valle de Hunter con una concentración inicial de azúcar de 23°Brix (12,8°Baume) y un pH de 3,5. Los mostos se sometieron a litrado esterilizante para garantizar la fermentación con la cepa inoculada. Los vinos fueron evaluados por un grupo de 13 catadores atendiendo a los matices aromáticos comunes de Shiraz. Los resultados pueden variar dependiendo de los diferentes zumos/mostos.

AWRI 350 EN ELABORACIÓN DE VINO ROSADO

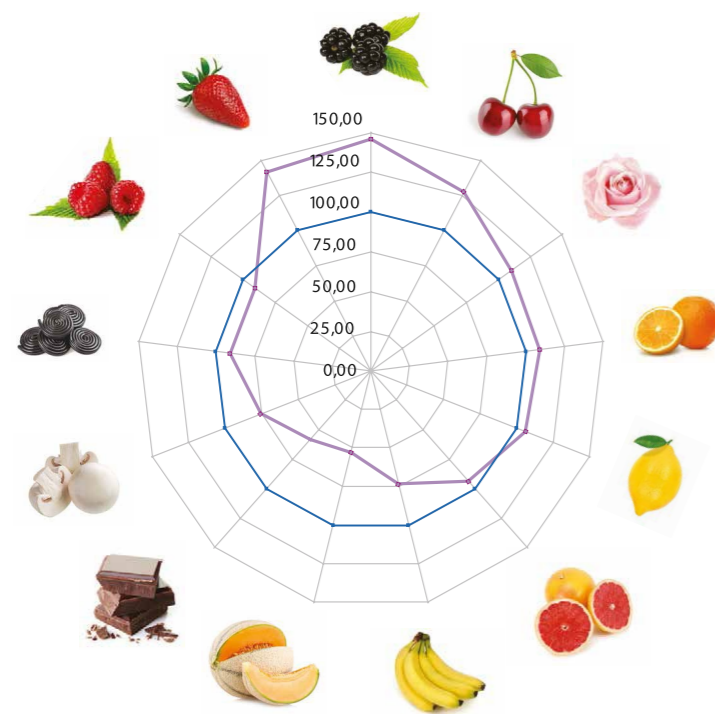
Información de estudio

AWRI 350: UNA CEPA AROMÁTICA

Maurivin™ AWRI 350 es una levadura vínica productora de compuestos aromáticos fermentativos (ésteres y alcoholes superiores) durante la fermentación alcohólica. Se recomienda esta cepa para elaborar vinos de carácter frutal (tintos y Rosados) a partir de variedades tales como Tempranillo, Garnacha, Merlot, Cabernet Sauvignon o Syrah. Con un vigor medio y poco consumidora de nitrógeno, **AWRI 350** debe utilizarse a temperaturas que superen los 15°C habida cuenta de sus propiedades floculantes.

AWRI 350: UNA CEPA ADAPTADA A LA PRODUCCIÓN DE VINOS ROSADOS

Maurivin™ AWRI 350 ya se emplea en numerosas bodegas para la elaboración de vinos Rosados. Se comparó la cepa **Maurivin™ AWRI 350**, en vinificaciones realizadas en el Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé (Francia), con otras seis cepas de levaduras. Dos jurados de cata efectuaron el análisis sensorial de los vinos obtenidos, evaluando la intensidad de los principales descriptores aromáticos de los vinos Rosados de Provenza.



Intensidad de los descriptores olfativos (Jurado experto)

- Maurivin™ AWRI 350
- Promedio de las otras seis cepas

Este ensayo confirma la capacidad de **Maurivin™ AWRI 350** para producir aromas frutales (frutas rojas) en vinos Rosados, datos que corroboran los resultados obtenidos en numerosas bodegas.



Protocolo: Siete cepas de levaduras fermentaron un mosto procedente de una combinación Garnacha/Syrah/Vermentino (50/45/5), con pH de 3,23 y grado alcohólico potencial de 12,2% vol, a una temperatura constante de 16,5°C. La evaluación del grado de implantación (mediante PCR) permitió comprobar que las cepas inoculadas realizaron la fermentación. Los vinos fueron catados por los jurados expertos (30 catadores). Los análisis de varianza indican que la cepa **AWRI 350** es significativamente diferente para el descriptor «cereza» comparada con una sola de las otras seis cepas.

Leyenda: El valor «media» se corresponde con la media (ajustada a 100) de las notas obtenidas para las otras seis cepas de levaduras. El valor «AWRI 350» se calcula (en porcentaje) con respecto a la media.

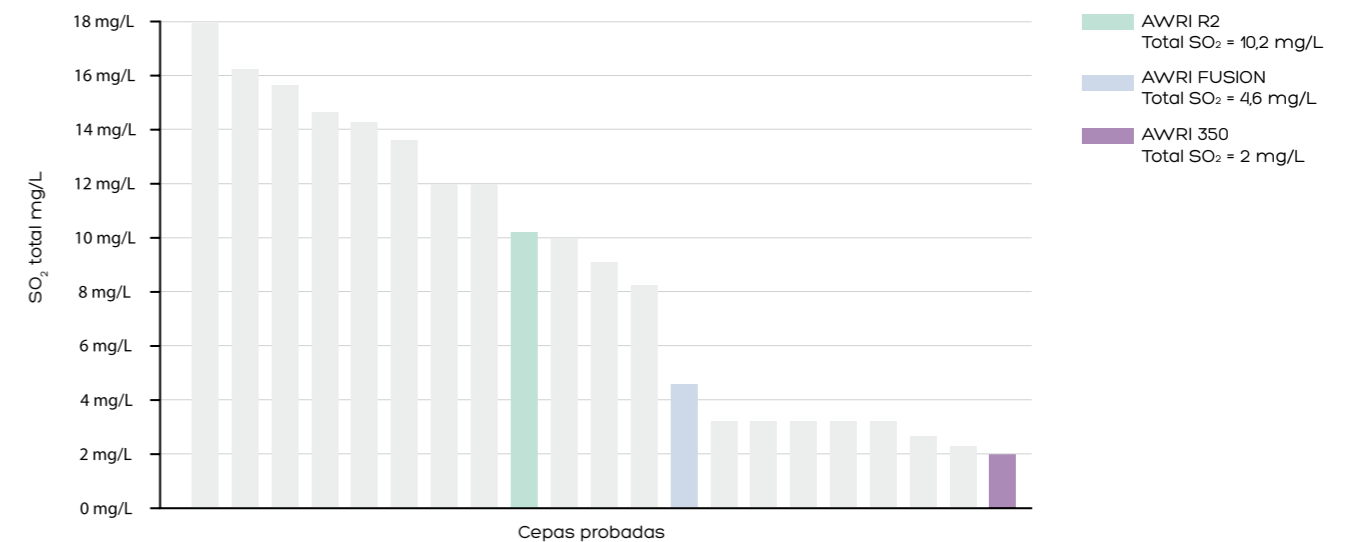
AWRI 350 ES LA CEPA QUE PRODUCE UNA MENOR CANTIDAD DE SO₂

Información de estudio

AWRI 350: EL MENOR PRODUCTOR DE SO₂ DE MAURIVIN™

Durante la fermentación alcohólica, la levadura produce dióxido de azufre (SO₂) de manera natural, a modo de intermediario metabólico en el proceso de reducción del sulfato. 20 cepas de levadura para la producción comercial de vino (procedentes de distintos productores de levadura), reconocidas por su baja emisión de SO₂, han sido sometidas a estudios comparativos de laboratorio por triplicado con un mosto de Riesling fermentado a 18°C. En el siguiente gráfico se muestra la media de resultados de los triplicados. **Maurivin™ AWRI 350** (2,0 mg/L) es el más bajo productor de SO₂ entre las 20 cepas de levadura para la elaboración de vino probadas.

Total de SO₂ (mg/L) tras la fermentación Análisis por Inyección en Flujo (FIA Star 5000, Foss)



Observe que la producción de SO₂ podría variar dependiendo de la variedad de uva y la composición del mosto de uva. Incluso una cepa de levadura considerada como una baja productora de SO₂ puede producir concentraciones más altas en algunos mostos para ciertos viñedos/vendimias.



AUMENTO DE LA INTENSIDAD FRUTAL Y CROMÁTICA DE LAS UVAS MERLOT

Información de estudio

¿LAS CEPAS DE LEVADURA PUEDEN AFECTAR A LA INTENSIDAD FRUTAL Y CROMÁTICA DE LOS VINOS MERLOT?

Existe cierta especulación sobre el efecto de las cepas de levadura en el aumento de la calidad de los vinos Merlot, aunque algunos creen que dicha calidad viene determinada exclusivamente por los viñedos y la calidad de la uva. Para demostrar si esto es cierto o falso, se realizaron ensayos en Vinopôle Bordeaux- Aquitaine (Chambre d'Agriculture de la Gironde) bajo la supervisión de D. Jean-Christophe Crachereau.

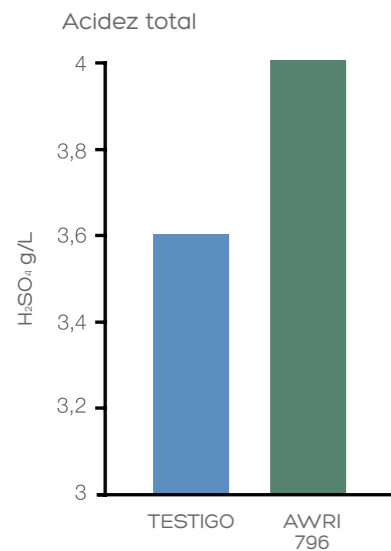
Se comparó la levadura **Maurivin™ AWRI 796** con una levadura de referencia, muy utilizada en la región, en una vinificación tradicional de uva tinta Merlot de denominación Burdeos (Entre-deux-Mers) durante la cosecha de 2016.

LA CEPA DE LEVADURA ELEGIDA AFECTA A LAS PROPIEDADES QUÍMICAS DEL VINO MERLOT

Se llevó a cabo una evaluación de las propiedades químicas básicas de vinos terminados, hallándose algunas diferencias notables entre las cepas de levadura. La acidez total fue mayor para **Maurivin™ AWRI 796** (Figura 2) y probablemente generada por la mayor cantidad de ácido succínico que produce esta levadura. Esto tuvo efectos positivos para el vino y puede resultar muy importante debido al calentamiento global y la menor acidez observada en muchas regiones vinícolas del mundo.

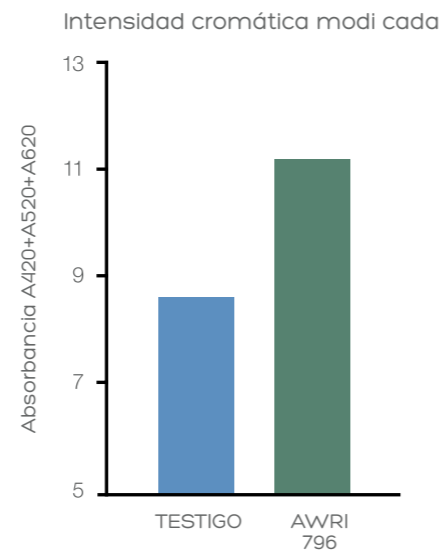
También se observó una diferencia sustancial y significativa en la percepción del color entre cepas de levadura. Utilizando los métodos de resolución OIV Color, se determinó que **Maurivin™ AWRI 796** tenía una intensidad cromática mucho mayor que la cepa de referencia (Figura 3).

Figura 2



Diferencias de acidez total entre las cepas de levadura **Maurivin™ AWRI 796** y testigo en uvas Merlot de denominación Burdeos. Esta fue la diferencia más significativa en las propiedades químicas entre las cepas de levadura (no se muestran otros datos).

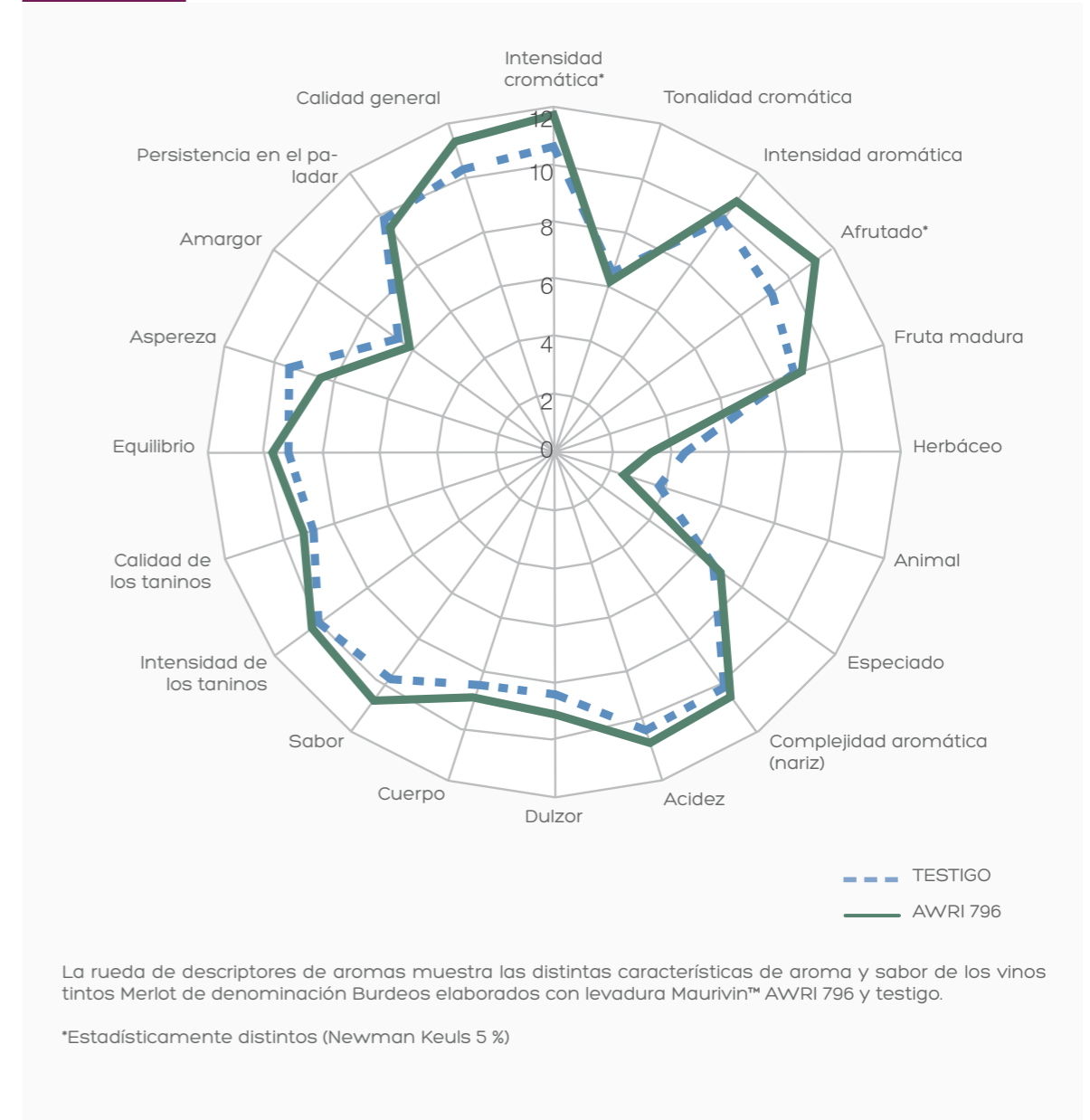
Figura 3



Intensidad cromática de la levadura **Maurivin™ AWRI 796** y testigo determinada mediante el método de resolución OIV Color utilizando una absorbancia de A₄₂₀+A₅₂₀+A₆₂₀.

MAURIVIN™ AWRI 796 PRODUCE VINOS CON MAYOR INTENSIDAD FRUTAL Y CROMÁTICA

Figura 4

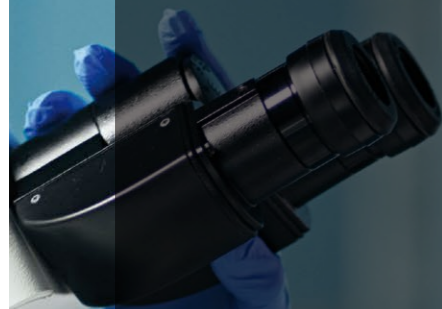


La rueda de descriptores de aromas muestra las distintas características de aroma y sabor de los vinos tintos Merlot de denominación Burdeos elaborados con levadura **Maurivin™ AWRI 796** y testigo.

*Estadísticamente distintos (Newman Keuls 5 %)

Investigadores: Olivier Pageault (AB Biotek Francia), Anthony Heinrich (AB Biotek Australia)

INNOVACIÓN
next generation
by maurivin™



Escanee aquí
para obtener
más información.

O envíe un correo a:
wineinfo@abbiotek.com

LEVADURAS NUEVAS QUE APORTAN AROMAS FLORALES AL VINO

Información de estudio

AB Biotek, el Australian Wine Research Institute (AWRI) y Wine Australia (WA) colaboran para reunir dos soluciones nuevas para un aroma y sabor orales a la gama de levadura para vino Next Generation de Maurivin™: **Maurivin™ AWRI Rosa (AWRI 2965)**.

NO DEJE DE OLER LAS ROSAS: LEVADURA NUEVA QUE AROMAS 'FLORALES' AL VINO

A través de la amplia gama de cepas de levadura comerciales disponibles para los productores de vino, existe una variación importante en su producción de compuestos de aromas. Algunos compuestos deseables no suelen producirse en concentraciones lo bastante altas como para marcar la diferencia en el aroma y el sabor del vino. Entre los ejemplos se incluyen compuestos derivados de la levadura de 2-feniletanol (2-PE) y acetato de 2-feniletanol (2-PEA), asociados con aromas «florales» y a «rosas» en el vino, además de en otras bebidas y alimentos fermentados (Cordente, 2012). En general, las concentraciones de estos compuestos de aromas a «rosas» en vinos son inferiores a sus umbrales sensoriales del aroma, sobre todo, en vinos blancos, por eso, su contribución potencial al aroma del vino se considera mínima (De la Fuente Blanco, 2016; Vilanova, 2013).

PROBAR UNA LEVADURA QUE SOBREPONDE COMPUESTOS CON AROMA 'FLORAL/A ROSAS'

Mediante el empleo de técnicas de desarrollo de cepas de levadura clásicas, en el AWRI se generaron más de 40 levaduras no modificadas genéticamente (no GM) que producen altas concentraciones de compuestos de aromas a «rosas», tanto 2-PE como 2-PEA (Cordente, 2018). Las levaduras de «rosas» se aislaron desde tres cepas *Saccharomyces cerevisiae* matrices diferentes, cada una de ellas con distintos perfiles volátiles de fermentación y características de idoneidad competitivas que podrían ajustarse a varios estilos de elaboración del vino. Tres de estas levaduras de «rosas» se pusieron a prueba exhaustivamente en una fase piloto durante las últimas cuatro vendimias para evaluar los tipos de vino que podrían ser compatibles con características realzadas de aromas a «rosas», incluidos vinos blancos, rosados, tintos y espumosos. Además, al seleccionar levadura de «rosas» que produce distintas cantidades de 2-PE y 2-PEA (moderada y alta), fue posible ajustar las concentraciones para tipos de vinos específicos.

La figura 1 muestra la concentración de 2-PE producida por dos de estas levaduras de «rosas» tras la fermentación alcohólica de distintas especies cultivadas de uva, después de guardarlas embotelladas en bodega entre 3 y 15 meses. Independientemente del tipo de vino, la levadura de «rosas» produjo concentraciones notablemente más altas de 2-PE que las cepas disponibles en el mercado (controles de ensayo) ampliamente utilizadas en el sector del vino. Dependiendo de la variedad evaluada, estas levaduras de «rosas» produjeron entre 2 y 12 veces más 2-PE que las levaduras testigo (figura 1), y una concentración umbral sensorial muy superior (10 mg/l). Asimismo, se observaron aumentos similares de 2-PEA, que tiene un umbral de detección aún más bajo (0,25 mg/l).

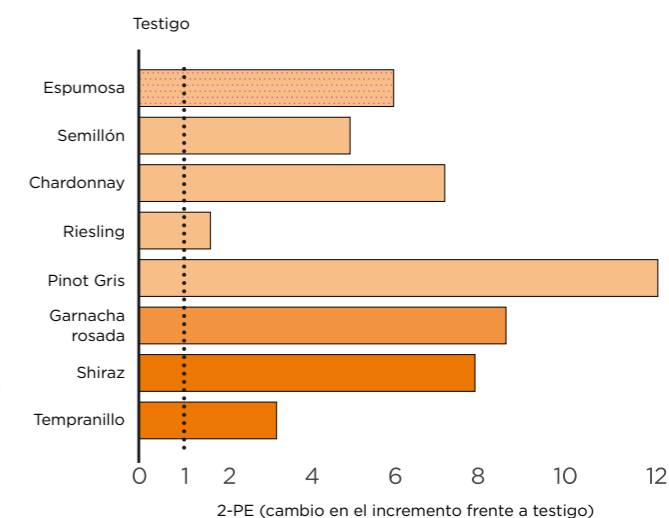


Figura 1 - Cambio en el incremento de la producción de 2-PE entre levaduras de «rosas» y una cepa testigo en distintos tipos de vino. La cantidad relativa de 2-PE producida por la cepa testigo se normalizó a 1. La escala de los ensayos de elaboración del vino en la fase piloto fue de 20 litros para vinos blancos y rosados, y de 50 kg para vinos tintos. Los vinos blancos, espumosos y rosados se fermentaron con la cepa AWRI Rosa, mientras que AWRI 2940 se usó para los tintos.

LEVADURA BAJA EN SULFURO DE HIDRÓGENO

Información de estudio

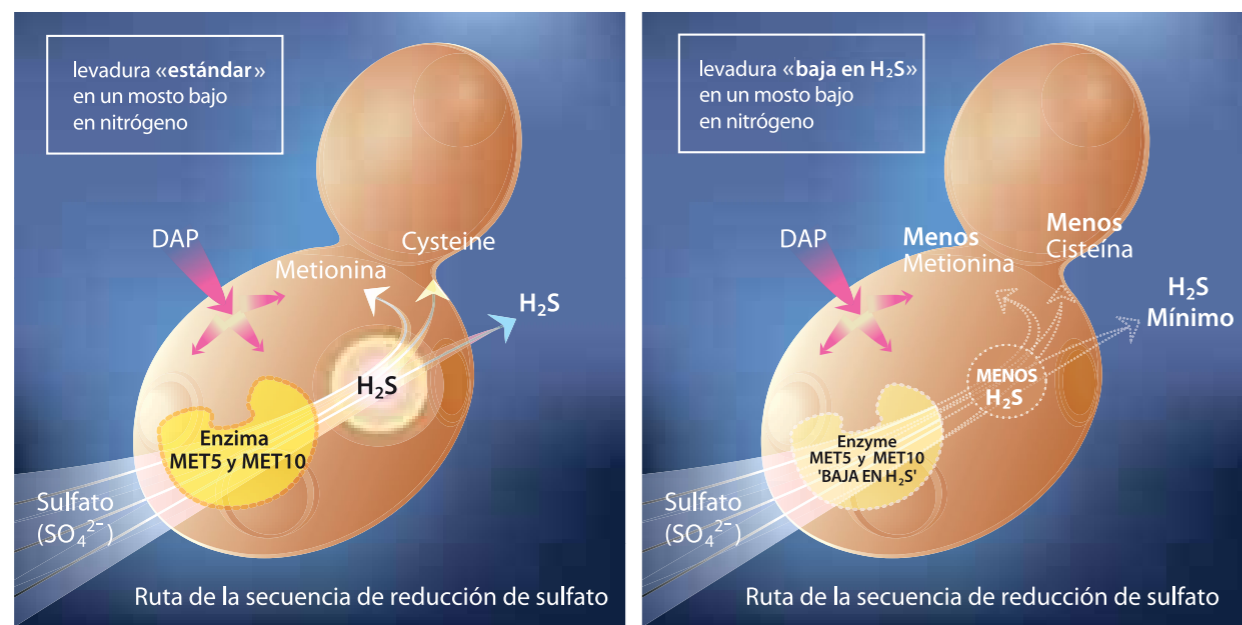
SULFURO DE HIDRÓGENO EN EL VINO

La producción de sulfuro de hidrógeno (H_2S) durante la fermentación del mosto es un atributo negativo para la calidad del vino. Puede producirlo la levadura cuando existen fuentes inadecuadas de nitrógeno disponible para la metabolización. Los vinos que contienen H_2S resultan desagradables, desprenden olor a huevos podridos y requieren clarificación cúprica. Para solucionar este problema, los productores de vino añaden fosfato diamónico (DAP) durante la fermentación e incluso en ese caso tienen que utilizar cobre para eliminar el H_2S del vino final. El H_2S no solo reduce la calidad del vino, sino que además enmascara todos los aromas positivos presentes en el mismo. ¿Cuál es la mejor solución?

LEVADURA QUE ELIMINA LA DETECCIÓN DE H_2S EN EL VINO

El Australian Wine Research Institute (AWRI) y Maurivin™ han desarrollado nuevas cepas de levadura de vino que producen cantidades de H_2S indetectables para el olfato humano. Estas levaduras Next Generation™ patentadas no OMG se denominan Maurivin™ Distinction y Maurivin™ **Platinum** y cuentan con variaciones diferentes en los genes que codifican el complejo proteico de las sulfito-reductasas, produciendo cepas de levadura con una capacidad reducida para producir H_2S . Esto se ilustra a continuación.

CADA CEPA ES ÚNICA



Ha de tenerse en cuenta que estas cepas de levadura tienen una capacidad reducida para producir los aminoácidos metionina y cisteína. Sin embargo, el mosto contiene cantidades suficientes de estos aminoácidos para llevar a cabo el desarrollo y la metabolización normales durante la fermentación.

LEVADURA BAJA EN SULFURO DE HIDRÓGENO

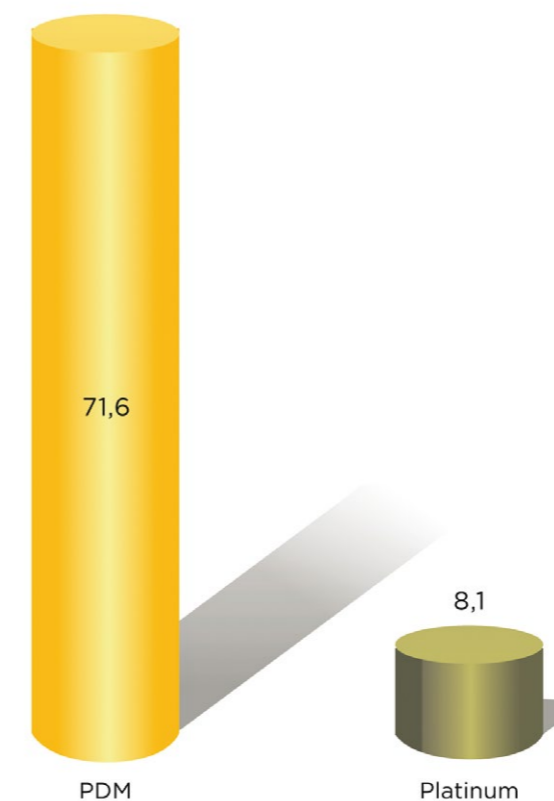
Información de estudio

MAURIVIN™ PLATINUM

Cada una de estas cepas de levadura «Baja en H_2S » cuenta con sus propiedades particulares. La ventaja común para los productores de vinos es la eliminación del aroma del H_2S del vino y posiblemente incluso la eliminación de la necesidad de utilizar clarificantes cúpricos (dependiendo de la composición del compuesto de sulfuro del mosto).

MAURIVIN™ PLATINUM

Platinum es un cepa vigorosa que cuenta con la capacidad única de eliminar el H_2S hasta niveles indetectables para el olfato humano y minimizar otras notas reductivas producidas durante la elaboración del vino. El resultado es un aumento de la detección de compuestos aromáticos positivos en el vino final. A diferencia de Distinction, **Platinum** no produce niveles elevados de SO_2 libre en ninguno de los mostos evaluados. Por lo tanto, **Platinum** es apta para todas las variedades de uva y tipos de vino y es compatible con la fermentación maloláctica. **Platinum** también tiene propensión a producir menores niveles de VA en comparación con Maurivin™ PDM.



Producción de H_2S [$\mu g/L$]

El estudio fue realizado en el Australian Wine Research Institute (2007). Las fermentaciones se realizaron con un Riesling bajo en NFA (145 mgN/L) sometido a filtrado esterilizante con una concentración inicial de azúcar de 197 g/l (glucosa/fructosa). Todos los fermentos se realizaron por triplicado y el H_2S se midió utilizando el método de trampa sensible al cadmio. El concentración umbral sensorial normal para el H_2S en el vino es de 50-80 $\mu g/L$ (Wenzel y otros, 1980). Los resultados pueden variar entre los diferentes zumos/mostos.

LEVADURA HÍBRIDA

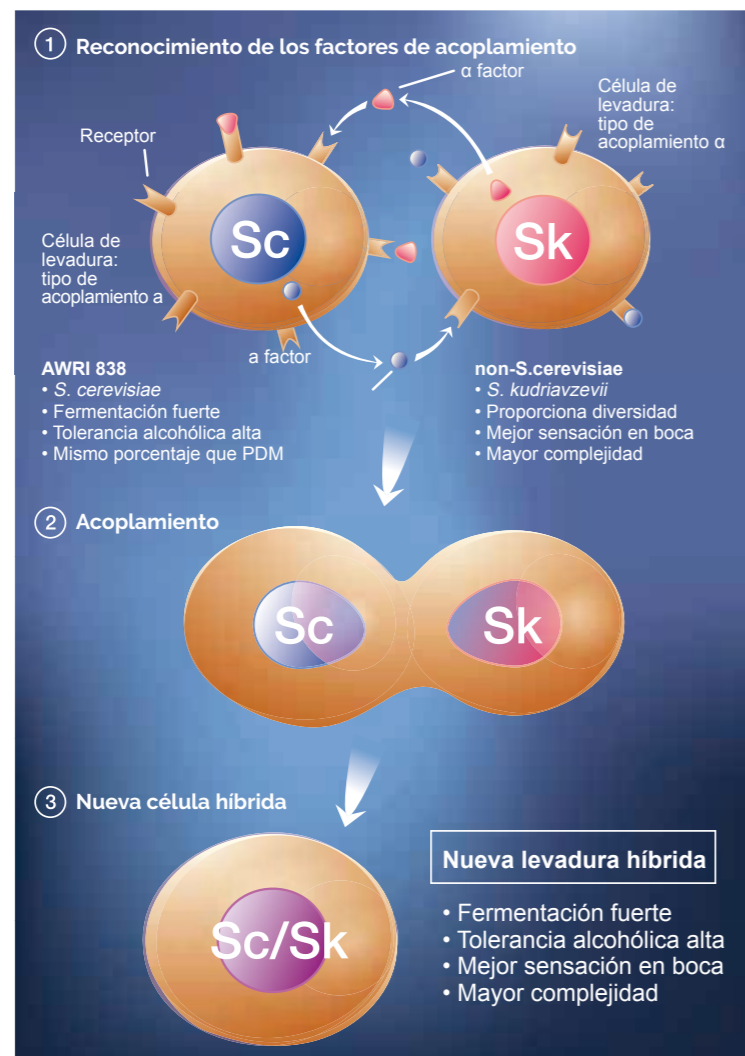
Información de estudio

AUMENTO DE LA COMPLEJIDAD DEL VINO Y LA SENSACIÓN EN BOCA

Los productores de vino de todo el mundo buscan herramientas para aumentar la complejidad y la sensación en boca del vino. Existen diversas formas de adquirir estas notas deseadas, como añadir prensados al vino o envejecer los posos de levadura. Estos procesos pueden requerir bastante tiempo y un alto grado de supervisión. También cabe la posibilidad de utilizar aditivos, como taninos y manoproteínas. Sin embargo, esto supone incorporar más aditivos al proceso de elaboración del vino que la mayoría de los productores ya están intentando reducir. ¿Cuál es la mejor solución?

LA LEVADURA HÍBRIDA AUMENTA LA COMPLEJIDAD Y LA SENSACIÓN EN BOCA DEL VINO

El Australian Wine Research Institute (AWRI) ha desarrollado nuevas cepas de levadura de vino híbridas que potencian la sensación en boca y la complejidad del vino. Estas cepas híbridas no OMG denominadas **AWRI Zevii** y **AWRI Fusion**, se crearon con técnicas de reproducción convencionales similares a las utilizadas para crear nuevas variedades vegetales. A la izquierda se muestra un ejemplo simplificado de este proceso utilizado para **AWRI Zevii**.



LEVADURA HÍBRIDA

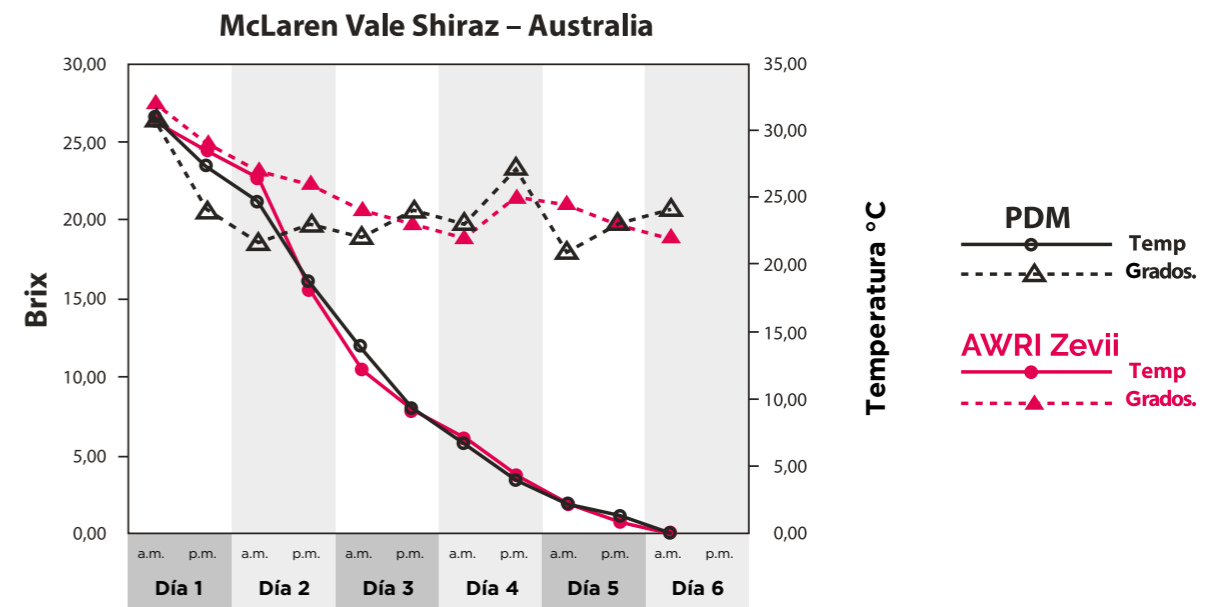
Información de estudio

CADA CEPA ES ÚNICA

Cada una de estas cepas híbridas tiene propiedades únicas, pero ambas aumentan la complejidad y la sensación en boca del vino.

AWRI ZEVII (*Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces kudriavzevii*)

AWRI Zevii se utilizó originalmente como cepa para la elaboración de Chardonnay por su producción de notas de ésteres, florales, tropicales, cítricas, de nueces y cerosas, con una textura cremosa en el paladar, un matiz ácido complejo y un carácter mineral al final. Más recientemente, **AWRI Zevii** se ha utilizado con éxito en ensayos de fermentación de vino tinto con Shiraz/Syrah y Cabernet Sauvignon, en los que se observó un aumento de la sensación en boca y de la concentración frutal. Esta levadura híbrida parece apta para potenciar el aroma y la complejidad en el paladar, especialmente en vinos tintos jóvenes. Se recomienda añadir una ayuda para la fermentación como **Mauriferm™ Gold** cuando se trata de mostos de bajo NFA y muy clarificados, en especial mostos blancos.



AWRI FUSION (*Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces cariocanus*)

El perfil aromático de **AWRI Fusion** se ha descrito como melocotón, pera, nectarina, violetas, fruta/ralladura de limón, cremoso, mineral y fosfórico, según los vinos elaborados en un ensayo de Chardonnay fermentado en barrica y en cuba. El paladar se describe como complejo, sabroso, apretado, ligero, fenólico y con una gran persistencia del sabor. Esta levadura híbrida es adecuada para aportar complejidad aromática en vinos blancos, como Chardonnay, Colombar Pinot Gris/Grigio y Semillón.



Escanea aquí para más información.

DESCUBRE NUESTRO COMPLETO RANGO DE PRODUCTOS EN LÍNEA

O envíe un correo a: wineinfo@abbiotek.com



A business division of AB MAURI



maurivin.com

Para consultas, por favor contactar a
wineinfo@abbiotek.com

Ed. 2025