

Attivante di fermentazione

MAURIFORM PLUS

informazione sul prodotto

Mauriform Plus

è un attivante di fermentazione unico che contiene lieviti secchi inattivi, tiamina e fosfato diammonico. Sviluppato in Australia da Global Technology Group di AB Mauri, questo prodotto è consigliato per migliorare la fermentazione e ridurre il rischio di fermentazioni rallentate e interrotte. I prodotti usati in questo attivante di fermentazione sono approvati dall'OIV.

Mauriform Plus migliora la fermentazione rimuovendo gli acidi grassi tossici

Le membrane cellulari del lievito inattivo in Mauriform Plus assorbono gli acidi grassi saturi tossici a catena media. Questi acidi grassi tossici possono accumularsi durante la fermentazione, impedendo allo zucchero di giungere nelle cellule del lievito con conseguente rallentamento o arresto della fermentazione. Le membrane cellulari del lievito sono anche fonte di steroli e di altri componenti essenziali per la moltiplicazione cellulare.

Mauriform Plus migliora la fermentazione arricchendo il mosto con azoto assimilabile

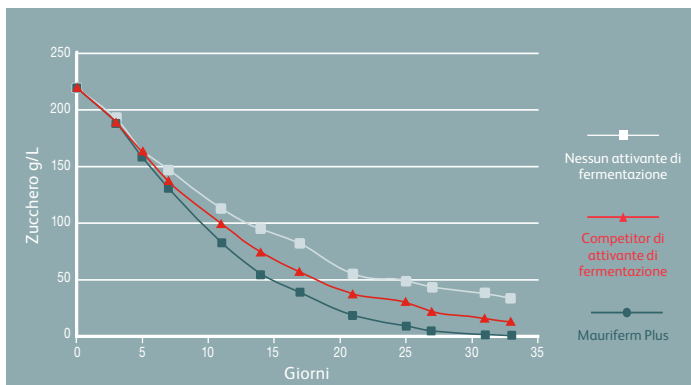
L'azoto è essenziale per la sintesi proteica e il trasporto di zuccheri. Una carenza di azoto può anche comportare durante la produzione la formazione di composti indesiderati, come l'acido solfidrico. Il contenuto di azoto assimilabile dal lievito (APA) in Mauriform Plus è del 5.5%

Mauriform Plus migliora la fermentazione con l'aggiunta di tiamina (vitamina B1)

La tiamina è importante per l'attività metabolica cellulare come ad esempio la sintesi proteica, il metabolismo degli zuccheri, l'attività enzimatica e la sintesi delle membrane cellulari. L'aggiunta di tiamina può anche ridurre i livelli di acido acetico, piruvico e chetoglutarico, come anche ridurre la quantità di acido solfidrico che potrebbe essere presente.

Dossaggio: Aggiungere 30 g/hL direttamente nel succo/mosto quando 1/3 della fermentazione è completata.

I test svolti con il ceppo Maurivin B su un succo d'uva con scarsi nutrienti con un pH medio di 3,5 ed una concentrazione iniziale degli zuccheri di 220 g/L (glucosio/fruttosio). Mauriform Plus aggiunto onel sesto giorno. I risultati possono variare per diversi succhi/mosti.



Mauriform Plus

| | |
|--|---------------------------------------|
| Contenuti | Lievito inattivato, DAP, Tiamina (B1) |
| % Azoto da IY | 5.51% |
| Contenuto di DAP | SÌ |
| Dossaggio | 30 g/hL |
| Quando | Dopo 1/3 di fermentazione |
| Contenuto totale di azoto aggiunto al dosaggio massimo | 37 ppm |