

PRODUCTO ☆

Una levadura pura, seca, activa, seleccionada para la elaboración de vino por sus propiedades aromáticas

TIPO

Saccharomyces cerevisiae

ORIGEN

Colección de cultivos del Australian Wine Research Institute (AWRI)

maurivin™



AWRI 350

información del producto

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.

TASA DE FERMENTACIÓN

AWRI 350 es un fermento de tasa moderada a temperatura cálida (20-30°C; 68-86°F) con un corto periodo de latencia. Las temperaturas de fermentación bajas (10-15°C; 50-59°F) no son adecuadas para esta cepa debido a sus características floculantes inherentes.

REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

AWRI 350 tiene bajas necesidades nutricionales.

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.

TOLERANCIA ALCOHÓLICA

AWRI 350 tiene una tolerancia moderada en el rango de 12-13% (v/v)



ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,3 g/l



FORMACIÓN DE ESPUMA

Es una cepa con formación de espuma de baja a moderada

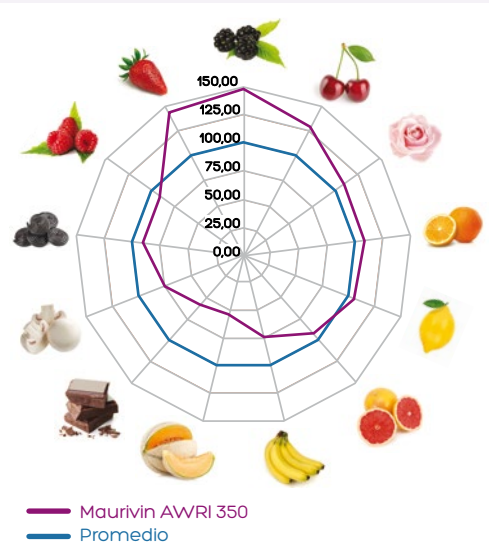


FLOCULACIÓN

AWRI 350 es una cepa floculante con propiedades de sedimentación rápida hacia el final de la fermentación que forma posos muy compactos



PRODUCCIÓN DE ÉSTERES



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

PRODUCTO ☆

Una levadura pura, seca, activa seleccionada para la elaboración de vino por sus propiedades neutras

TIPO

Saccharomyces cerevisiae

ORIGEN

AWRI 796 se aisló por primera vez en Sudáfrica

maurivin™



AWRI 796

información del producto

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*).

TASA DE FERMENTACIÓN

Un fermento con una tasa de fermentación de moderado a rápido a temperaturas de 20-30°C (68-85°F) con una fase de latencia relativamente corta. Para mostos blancos de sólidos bajos de alta maduración, AWRI 796 puede requerir una manipulación cuidadosa y aclimatación de temperatura para fermentar a temperaturas más bajas (inferiores a 15-18°C; 59-64°F) y fermentar correctamente a un alcohol de alto potencial. En estas condiciones se recomienda permitir que la temperatura aumente por encima de 15°C (59°F) hacia el final de la fermentación.

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. Blancos: Para alcohol de alto potencial, fermentaciones de sólidos bajos, abundantes agregados de nitrógeno (100mg DAP/L) ayudarán a producir una población alta de levadura saludable. Tintos: AWRI 796 es más tolerante de mostos tintos de alcohol de alto potencial bajo en nitrógeno, pero se beneficiará del agregado de nitrógeno. AWRI cree que esa tolerancia a bajo nitrógeno en fermentos tintos de sólidos altos es resultado de la liberación de lípidos y aminoácidos a partir de los hollejos/sólidos durante la fermentación.

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.

TOLERANCIA ALCOHÓLICA

AWRI 796 tiene una buena tolerancia en el rango de 14,5-15,5% (v/v)



ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,3 g/l



FORMACIÓN DE ESPUMA

AWRI 796 es una cepa con baja formación de espuma

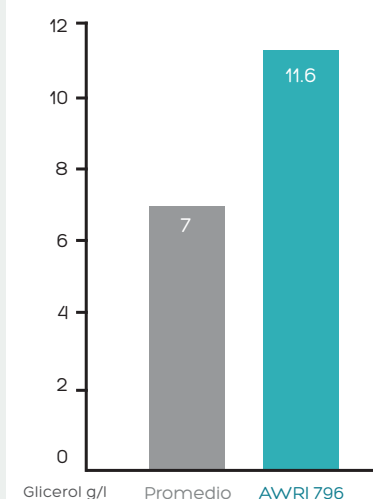


FLOCULACIÓN

AWRI 796 muestra excelentes propiedades de sedimentación después de la fermentación alcohólica



PRODUCCIÓN DE GLICEROL



PRODUCTO ☆

Una levadura pura, seca, activa seleccionada para la elaboración de vino por sus propiedades aromáticas

TIPO

Saccharomyces cerevisiae
(var. *bayanus*)

ORIGEN

Burdeos, Francia. Colección de cultivos del Australian Wine Research Institute

maurivin™



AWRI R2

información del producto

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.

TASA DE FERMENTACIÓN

A temperaturas cálidas de 18-25°C (65-77°F), AWRI R2 muestra un periodo de latencia muy corto y una fuerte y rápida fermentación. A temperaturas de 14-18°C (58-65°F) esta cepa muestra una tasa de fermentación media. Temperaturas tan bajas como 11°C (52°F) se pueden utilizar con un mosto/zumo de alta calidad.

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).

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.

TOLERANCIA ALCOHÓLICA

AWRI R2 muestra una tolerancia alcohólica buena en el rango de 14-15% (v/v)



ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,3 g/l



FORMACIÓN DE ESPUMA

Es una cepa con una formación de espuma de baja a moderada



ACTIVIDAD KILLER

AWRI R2 tiene actividad killer

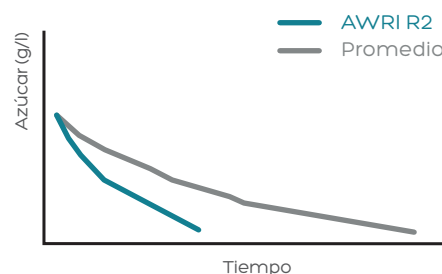


FLOCULACIÓN

AWRI R2 tiene excelentes propiedades de sedimentación después de la fermentación alcohólica



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.

PRODUCTO ☆

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

TIPO

Saccharomyces cerevisiae

ORIGEN

Francia

maurivin™



BP 725

información del producto

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.

TASA DE FERMENTACIÓN

BP 725 tiene una fase de latencia corta y es un fermentador fuerte a temperaturas altas de 18-30°C (65-85°F). BP 725 tiene una tasa de fermentación media constante a temperaturas más frías.

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 (100mg DAP/l) o Mauriferm como ayuda a la fermentación para garantizar una fermentación correcta.

APLICACIONES

BP 725 es ideal para la elaboración de tintos varietales. Debido 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.

TOLERANCIA ALCOHÓLICA

BP 725 tiene una alta tolerancia alcohólica de hasta el 16% (v/v)



ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,3 g/l



FORMACIÓN DE ESPUMA

BP725 es una cepa con baja formación de espuma apta para la fermentación en barril



ACTIVIDAD KILLER

La BP725 es sensible a la actividad killer

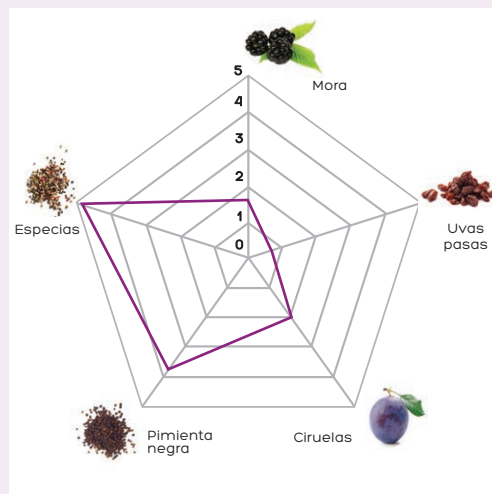


FLOCULACIÓN

BP 725 cuenta con propiedades de sedimentación excelentes



CONTRIBUCIÓN AL VINO



Estudio realizado por el profesor G. Skurray & T. Walsh, de la University of Western Sydney, Australia (2006)

PRODUCTO ☆

Una levadura pura, seca, activa, seleccionada para la elaboración de vino por sus características neutras

TIPO

Saccharomyces cerevisiae

ORIGEN

Aislado por primera vez en Francia

maurivin™



MAURIVIN B

información del producto

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.

TASA DE FERMENTACIÓN

A temperaturas de 20-30°C (68-86°F) Maurivin B es un fermento de tasa moderada con una fase de latencia de corta a moderada. El rango de temperatura óptimo para Maurivin B es de 25-30°C (77-86°F).

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 ácido málico).

PRODUCCIÓN DE ETANOL

Maurivin B tiene la capacidad de convertir hasta el 18% (w/v) del azúcar inicial en metabolitos distintos al etanol. Como resultado de ello, la concentración de etanol final del vino es inferior cuando se realiza la fermentación con esta cepa (véase hoja de información producción de etanol).

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.

TOLERANCIA ALCOHÓLICA

Maurivin B muestra una buena tolerancia alcohólica de hasta 14-15% (v/v), sin embargo, se debe tener precaución con los mostos con alto contenido de azúcar 

ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,3 g/l, pero ha producido hasta 0,5 g/l en mostos con alto contenido de azúcar 

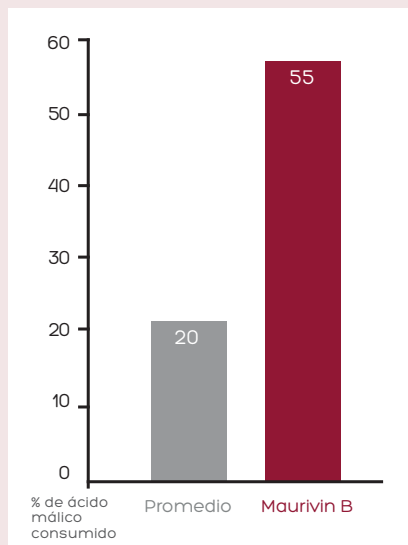
FORMACIÓN DE ESPUMA

Es una cepa con una formación de espuma de baja a moderada 

FLOCULACIÓN

Maurivin B tiene excelentes propiedades de sedimentación después de la fermentación alcohólica 

CONSUMO DE ÁCIDO MÁLICO



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

PRODUCTO ☆

Una levadura pura, seca, activa, seleccionada para la elaboración de vino por sus propiedades aromáticas

TIPO

Saccharomyces cerevisiae

ORIGEN

Cru-Blanc fue aislada por primera vez a partir de un viñedo en Cotes du Rhone, Francia

maurivin™

CRU-BLANC

información del producto

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.

TASA DE FERMENTACIÓN

A temperaturas cálidas de 20-30°C (68-86°F) Cru-Blanc muestra una fase de latencia muy corta y una tasa de fermentación fuerte. A temperaturas más bajas de 15-18°C (59-64°F) esta cepa muestra una tasa de fermentación media estable. Para garantizar una fermentación completa del Chardonnay fermentado en barril se recomienda una temperatura mínima de 15°C (59°F) cuando se utiliza 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 (100mg DAP/l) o Mauriferm como ayuda a la fermentación para garantizar una fermentación correcta.

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.

TOLERANCIA ALCOHÓLICA

Cru-Blanc tiene una buena tolerancia alcohólica de hasta el 14% (v/v)



ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,3 g/l



FORMACIÓN DE ESPUMA

Cru-Blanc es una cepa con baja formación de espuma apta para la fermentación en barril.



ACTIVIDAD KILLER

Cru-Blanc tiene actividad killer

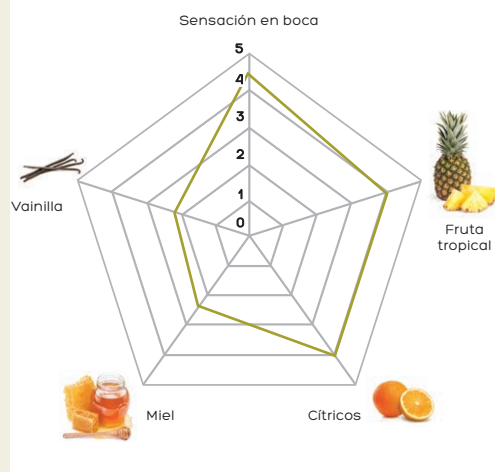


FLOCULACIÓN

Cru-Blanc cuenta con propiedades de sedimentación excelentes



CONTRIBUCIÓN AL VINO



PRODUCTO ☆

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

TIPO

Saccharomyces cerevisiae

ORIGEN

Aislada por primera vez en Portugal

maurivin™



ELEGANCE

información del producto

CONTRIBUCIÓN AL VINO

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

TASA DE FERMENTACIÓN

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

REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

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

CONSUMO DE FRUCTOSA

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

APLICACIONES

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

TOLERANCIA ALCOHÓLICA

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



ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,3 g/l



FORMACIÓN DE ESPUMA

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



ACTIVIDAD KILLER

Elegance tiene actividad killer

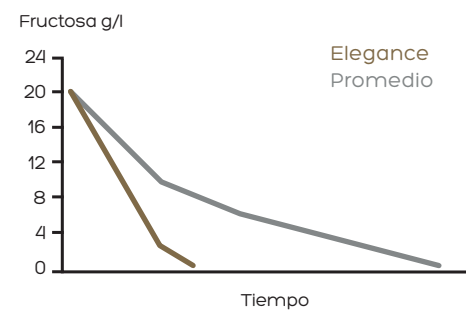


FLOCULACIÓN

Elegance tiene buenas propiedades de sedimentación



CONSUMO DE FRUCTOSA HACIA EL FINAL DE LA FASE DE FERMENTACIÓN



PRODUCTO ☆

Una levadura pura, seca, activa para vino seleccionada por sus características aromáticas.

TIPO

Saccharomyces cerevisiae

ORIGEN

Aislada por primera vez en Épernay, Francia.

maurivin™



EP2

información del producto

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.

TASA DE FERMENTACIÓN

EP2 cuenta con un rango de temperatura óptimo para la fermentación de 18-25°C (65-77°F), tiene una fase de latencia de corta a media y una tasa de fermentación media. EP2 es susceptible a las temperaturas más bajas y, por lo tanto, realiza la fermentación a una temperatura de 18°C (65°F) se recomiendan temperaturas superiores para fermentación en seco.

REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

EP2 tiene necesidades nutricionales de bajas a moderadas. Para la fermentación de mosto altamente clarificado (sólidos bajos) de alcohol de alto potencial se recomienda utilizar un suplemento de nitrógeno (100mg DAP/l) o Mauriferm como ayuda a la fermentación para garantizar una fermentación correcta.

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.

TOLERANCIA ALCOHÓLICA

EP2 tiene una buena tolerancia alcohólica de hasta 13-14% (v/v)



ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,3 g/l



FORMACIÓN DE ESPUMA

EP2 es una cepa con una formación de espuma de baja a moderada



ACTIVIDAD KILLER

EP2 es una cepa sensible a la actividad killer

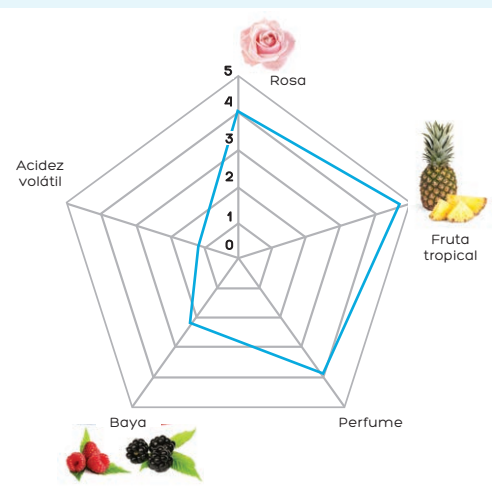


FLOCULACIÓN

EP2 tiene buenas propiedades de sedimentación en la fermentación post-alcohólica



CONTRIBUCIÓN AL AROMA



PRODUCTO ☆

Una levadura pura, seca, activa, seleccionada para la elaboración de vino por sus características aromáticas medias y sus fermentaciones robustas

TIPO

Saccharomyces cerevisiae
(var. *bayanus*)

ORIGEN

Aislada por primera vez en Francia

maurivin™

MAURIVIN PDM

información del producto

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.

TASA DE FERMENTACIÓN

Maurivin PDM es adecuada para temperaturas de fermentación bajas debido a su vigor inherente. Es un fermento estable a baja temperatura (8-15°C; 46-59°F) con una alta demanda de control de enfriamiento o refrigeración. Maurivin PDM es un fermento con una tasa de fermentación rápida a temperaturas superiores (20-30°C; 68-86°F) con una fase de latencia corta.

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.

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*.

TOLERANCIA ALCOHÓLICA

Maurivin PDM muestra una excelente tolerancia alcohólica en el rango de 15-17% (v/v)



ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,3 g/l



FORMACIÓN DE ESPUMA

Es una cepa con una formación de espuma de baja a moderada



FLOCULACIÓN

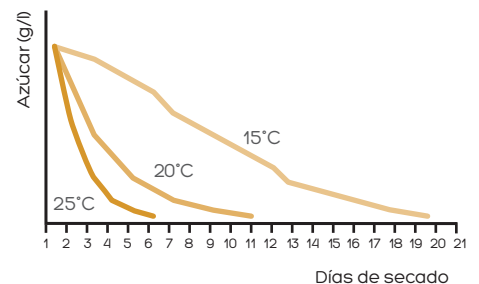
Maurivin PDM tiene excelentes propiedades de sedimentación después de la fermentación alcohólica



PRODUCCIÓN TOTAL DE SO₂

Maurivin PDM es un productor moderado de SO₂ (hasta 40 mg/l del SO₂ total)

TASAS DE FERMENTACIÓN DE PDM A DIFERENTES TEMPERATURAS DE FERMENTACIÓN



PRODUCTO ☆

Una levadura pura, seca, activa, seleccionada para la elaboración de vino por su robustez y por sus propiedades en la fermentación secundaria

TIPO

Saccharomyces cerevisiae

ORIGEN

Aislada en Italia y purificada por el Global Technology Group de AB MAURI

maurivin™



POP

información del producto

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.

TASA DE FERMENTACIÓN

Es un fermento sólido y estable a temperaturas de entre 9-30°C (48-86°F), con una fase de latencia relativamente corta. Esto se aplica a vinos base tanto en fermentaciones primarias como secundarias usando *el método Champenoise* o Charmat.

REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

Maurivin Pop tiene necesidades nutricionales relativamente bajas.

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.

TOLERANCIA ALCOHÓLICA

Esta cepa tiene una buena tolerancia alcohólica en el rango de 15-16% (v/v)



ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,3 g/l



FORMACIÓN DE ESPUMA

Es una cepa con baja formación de espuma



ACTIVIDAD KILLER

Maurivin Pop tiene un factor killer positivo



FLOCULACIÓN

Esta cepa flocula y sedimenta correctamente



PRODUCCIÓN TOTAL DE SO₂

Maurivin Pop es una productora baja de SO₂ (generalmente inferior a 20 mg/l de SO₂ total)

PRODUCTO ☆

Una levadura pura, seca, activa, seleccionada para la elaboración de vino por sus características aromáticas

TIPO

Saccharomyces cerevisiae

ORIGEN

INRA Narbonne, Francia

maurivin™



PRIMEUR

información del producto

CONTRIBUCIÓN AL VINO

Primeur se caracteriza por su capacidad para producir aromas afrutados y consumir ácido málico. El perfil aromático de Primeur suele describirse como "fruta tropical" y "macedonia de fruta". La fermentación maloláctica realizada por las bacterias del ácido láctico resulta sencilla después de la fermentación alcohólica con esta levadura.

TASA DE FERMENTACIÓN

Primeur tiene un rango óptimo de temperatura de 15-30°C (60-85°F). Cuando se fermenta dentro de este rango de temperatura, Primeur tiene una fase de latencia relativamente corta y una cinética fermentativa entre moderada a rápida.

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 (100mg 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.

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.

TOLERANCIA ALCOHÓLICA

Primeur tiene una buena tolerancia alcohólica de hasta el 14% (v/v)



ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,3 g/l



FORMACIÓN DE ESPUMA

Es una cepa con una formación de espuma de baja a moderada



ACTIVIDAD KILLER

Primeur es una cepa sensible a la actividad killer

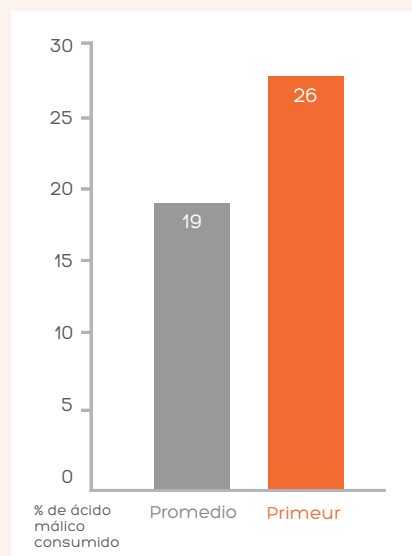


FLOCULACIÓN

Primeur cuenta con propiedades de sedimentación excelentes



CONSUMO DE ÁCIDO MÁLICO



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

PRODUCTO ☆

Una levadura pura, seca, activa, seleccionada para la elaboración de vino por su capacidad para mejorar los aromas varietales de Sauvignon Blanc

TIPO

Saccharomyces cerevisiae

ORIGEN

Aislada en Francia

maurivin™



SAUVIGNON

información del producto

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".

TASA DE FERMENTACIÓN

Cuando la fermentación se realiza en el rango de temperatura óptimo de 15-25°C (59-77°F), Sauvignon tiene una fase de latencia corta seguida de una tasa de fermentación moderada y estable. Si la fermentación se realiza a temperaturas inferiores 15°C (59°F), la refrigeración debe desactivarse hacia el final de la misma.

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 (100mg DAP/l) o Mauriferm como ayuda para la fermentación para garantizar una fermentación correcta.

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.

TOLERANCIA ALCOHÓLICA

Sauvignon tiene una buena tolerancia alcohólica de hasta 13-14% (v/v)



ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,3 g/l



FORMACIÓN DE ESPUMA

Sauvignon es una cepa con una formación de espuma de baja a moderada



ACTIVIDAD KILLER

Sauvignon tiene actividad killer neutra. Esta cepa es resistente a la levadura killer pero no produce actividad killer

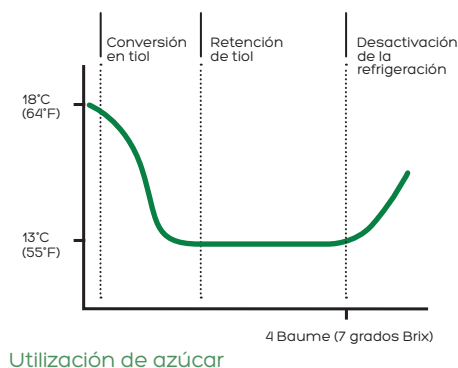


FLOCULACIÓN

Sauvignon tiene buenas propiedades de sedimentación tras la fermentación alcohólica



TEMPERATURAS DE FERMENTACIÓN RECOMENDADAS



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

PRODUCTO ☆

Una levadura pura, seca, activa, seleccionada para la elaboración de vino por sus características aromáticas complejas

TIPO

Saccharomyces cerevisiae

ORIGEN

Aislada por primera vez en la Universidad de California, Davis Campus

maurivin™



UCD 522

información del producto

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.

TASA DE FERMENTACIÓN

UCD 522 es un fermento de tasa media con un rango de temperatura óptimo de 16-30°C (60-85°F). UCD 522 tiene una fase de latencia corta dentro de este rango de temperatura.

REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

Técnicamente, UCD 522 tiene necesidades nutricionales moderadas, similares a las de la cepa AWRI 796 de Maurivin. Para fermentaciones de sólidos bajos con elevado potencial alcohólico, se recomienda el uso de dos o tres agregados de nitrógeno (100mg 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.

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.

TOLERANCIA ALCOHÓLICA

UCD 522 tiene una buena tolerancia alcohólica de hasta 13,5-14% (v/v)



ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,3 g/l O₂



FORMACIÓN DE ESPUMA

Es una cepa con una formación de espuma de baja a moderada



ACTIVIDAD KILLER

UCD 522 es una cepa sensible a la actividad killer

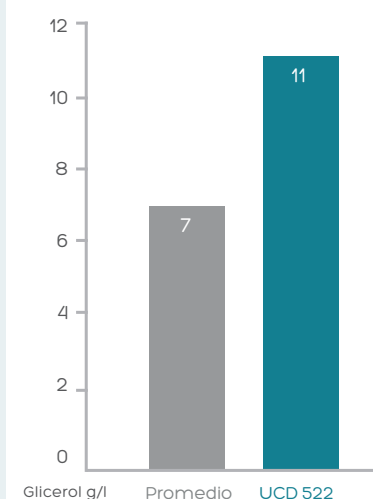


FLOCULACIÓN

UCD 522 cuenta con propiedades de sedimentación excelentes



PRODUCCIÓN DE GLICEROL



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

PRODUCTO ☆

Una levadura exclusiva, seca, activa, seleccionada para la elaboración de vino por su capacidad para potenciar los aromas de vinos blancos

TIPO

Saccharomyces cerevisiae

ORIGEN

Una nueva cepa del Wine Science Group de la Universidad de Auckland, Nueva Zelanda

maurivin™



UOA MAXITHIOL

información del producto

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.

TASA DE FERMENTACIÓN

UOA MaxiThiol es un excelente fermento a temperaturas más bajas (12-15°C; 54-59°F) con una fase de latencia corta. Se recomienda permitir que la temperatura aumente hacia el final de la fermentación a 15°C (59°F) o más.

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.

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 Colombard, Chenin Blanc y Chardonnay cuando existe necesidad de una fuerte contribución aromática de la levadura.

TOLERANCIA ALCOHÓLICA

UOA MaxiThiol tiene una buena tolerancia alcohólica de hasta 14-15% (v/v)



ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,4 g/l



FORMACIÓN DE ESPUMA

Es una cepa con formación de espuma baja



ACTIVIDAD KILLER

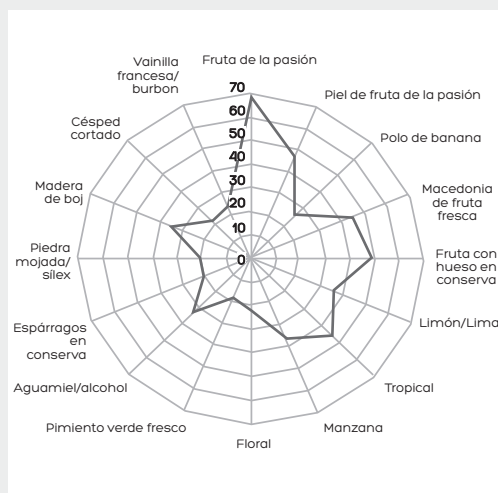
UOA MaxiThiol tiene actividad killer



SABORES FENÓLICOS NO DESEADOS (POF)

UOA MaxiThiol tiene un carácter POF negativo

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)

AWRI 1503

Información del producto

Producto ☆

Una levadura pura, seca, activa e híbrida, seleccionada para la elaboración de vino por su capacidad para potenciar el aroma y la complejidad en el paladar.

Tipo ☼

Saccharomyces cerevisiae x *Saccharomyces kudriavzevii*
(híbrido no OMG).

Origen 🌐

Australian Wine Research Institute

TASA DE FERMENTACIÓN

AWRI 1503 tiene una fase de latencia corta y es un fermento rápido a temperaturas de 18-30°C (64-86°F). Esta levadura híbrida es un fermento moderado a temperaturas inferiores a 15°C (59°F).

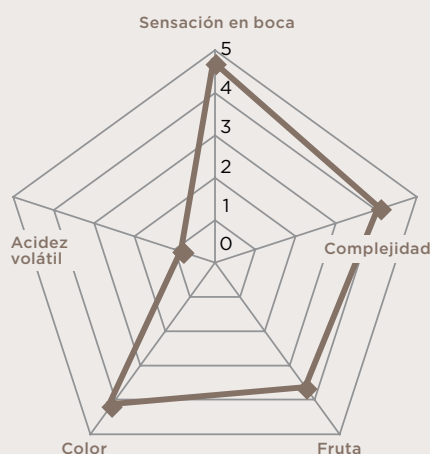
CONTRIBUCIÓN AL VINO

AWRI 1503 tiene la capacidad de potenciar significativamente la complejidad del vino a la vez que respeta el 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 patentes los aromas varietales.

APLICACIONES

AWRI 1503 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 1503 es interesante para aumentar el volumen y el aroma en boca de variedades de uva tinta como Cabernet, Syrah, Malbec y Merlot.

CONTRIBUCIÓN AL VINO



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

REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

AWRI 1503 tiene necesidades nutricionales moderadas. La fermentación en zumos altamente clarificados puede producir el agotamiento rápido del nitrógeno aminado libre. En estos casos puede ser necesario añadir DAP o una ayuda para la fermentación Mauriferm.

PRODUCCIÓN DE ALCOHOL

La producción de alcohol de este híbrido es similar a Maurivin PDM (16g de azúcar por 1% de etanol).

TOLERANCIA ALCOHÓLICA

AWRI 1503 muestra una buena tolerancia alcohólica en el rango de 14,5-15,5% (v/v).

ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,3 g/l.

PRODUCCIÓN TOTAL DE SO₂

Generalmente inferior a 0,3 g/l.

FLOCULACIÓN

AWRI 1503 tiene excelentes propiedades de sedimentación después de la fermentación alcohólica.

FORMACIÓN DE ESPUMA

AWRI 1503 es una cepa con formación de espuma de baja a moderada.

AWRI FUSION

Información del producto

Producto ☆

Una levadura pura, seca, activa e híbrida, seleccionada para la elaboración de vino por su capacidad para potenciar el aroma y la complejidad en el paladar.

Tipo ⚙

Saccharomyces cerevisiae x *Saccharomyces cariocanus* (híbrido no OMG). Denominada también AWRI 1502.

Origen 🌐

Australian Wine Research Institute

TASA DE FERMENTACIÓN

AWRI Fusión tiene una fase de latencia corta y muestra una fermentación rápida a temperaturas de 18-30°C (64-86°F). A temperaturas de 15°C (59°F) esta cepa muestra una tasa de fermentación relativamente moderada.

CONTRIBUCIÓN AL VINO

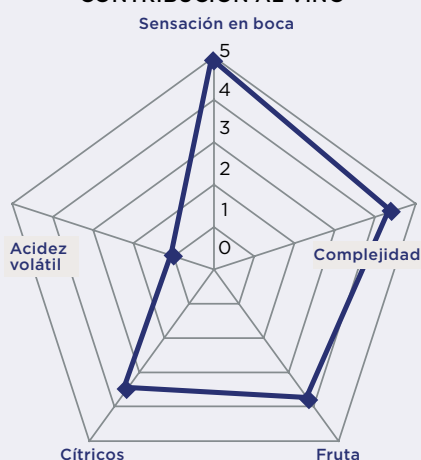
Esta cepa híbrida contribuye de forma notable al volumen y textura del vino, aumenta la complejidad y el aroma de las notas frutales, tales como melocotón, nectarina, ralladura de limón, y las notas florales para los vinos blancos. Para tintos varietales, estos aromas incluyen cerezas, bayas rojas, perfume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

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 Colombard, 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



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

REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

AWRI Fusion tiene necesidades nutricionales de bajas a moderadas. En mostos altamente clarificados, la fermentación puede producir el agotamiento rápido del nitrógeno aminado libre. En estos casos puede ser necesario añadir DAP o una ayuda para la fermentación Mauriferm.

PRODUCCIÓN DE ALCOHOL

La producción de alcohol de este híbrido es similar a Maurivin PDM (16g de azúcar por 1% de etanol).

TOLERANCIA ALCOHÓLICA

AWRI Fusion tiene una tolerancia alcohólica alta en el rango de 15-16% (v/v).

ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,3 g/l.

FLOCULACIÓN

AWRI Fusion tiene buenas propiedades de sedimentación después de la fermentación alcohólica.

FORMACIÓN DE ESPUMA

AWRI Fusion es una cepa con baja formación de espuma.

DISTINCTION

información del producto

Producto ☆

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

Tipo ☼

Saccharomyces cerevisiae

Origen 🌐

Desarrollado por Maurivin y el Australian Wine Research Institute

TASA DE FERMENTACIÓN

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

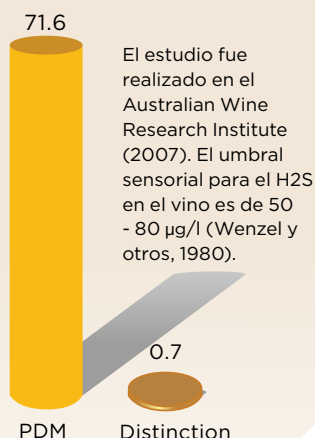
CONTRIBUCIÓN AL VINO

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

APLICACIONES

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

Producción de H₂S [µg/L]



PRODUCCIÓN DE SULFURO DE HIDRÓGENO

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

REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

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

PRODUCCIÓN DE ALCOHOL

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

TOLERANCIA ALCOHÓLICA

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

ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,3 g/l.

PRODUCCIÓN TOTAL DE SO₂

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

FACTOR KILLER

Distinction tiene actividad killer.

LEVADURA PATENTADA

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

PLATINUM

información del producto

Producto ☆

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.

Tipo ☼

Saccharomyces cerevisiae.

Origen 🌐

Desarrollado por Maurivin y el Australian Wine Research Institute.

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.

CONTRIBUCIÓN AL VINO

Maurivin 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.

APLICACIONES

Maurivin 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.

PRODUCCIÓN DE SULFURO DE HIDRÓGENO

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

REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

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

PRODUCCIÓN DE ALCOHOL

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

TOLERANCIA ALCOHÓLICA

Platinum tiene una excelente tolerancia alcohólica de hasta 15-16% (v/v).

ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,2 g/l.

PRODUCCIÓN TOTAL DE SO₂

Platinum tiene perfiles de producción de SO₂ total similares a Maurivin PDM (hasta 40 mg/l).

FACTOR KILLER

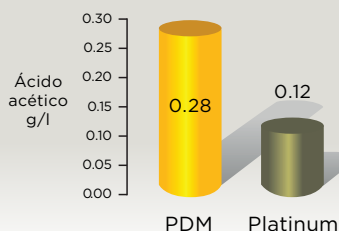
Platinum tiene actividad killer.

LEVADURA PATENTADA

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

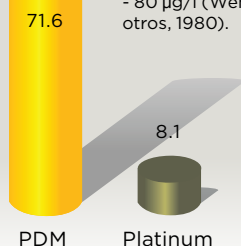
PRODUCCIÓN DE ÁCIDO ACÉTICO

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



Producción de H₂S [µg/L]

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).



Ayudas para la fermentación

GAMA DE PRODUCTOS MAURIFERM

información del producto

Cada país cuenta con sus propios reglamentos y normativas en materia de elaboración de vino. Algunos aditivos están permitidos en algunos países pero no en otros, hecho que debe tenerse en cuenta a la hora de elaborar vino para exportación. Esta situación se aplica en particular a algunas vitaminas B en relación con reglamentos de la OIV y vinos exportados a la Unión Europea.

He aquí un resumen de nuestros productos Mauriferm™ en relación con las exigencias de la OIV.

Mauriferm™ Plus

Esta ayuda para la fermentación única contiene levadura seca y paredes celulares inactivas, tiamina y fosfato diamónico. Este producto está recomendado para mejorar la fermentación y reducir el riesgo de fermentaciones paradas o demoradas. Todos los ingredientes de esta ayuda para la fermentación están aprobados por la OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino) y cumplen los reglamentos de la Unión Europea para exportación.

Mauriferm™ Activator

Esta ayuda para la fermentación contiene levadura seca inactiva. Este producto está recomendado para mejorar la fermentación y reducir el riesgo de fermentaciones paradas o demoradas, además de mejorar la sensación en boca de los vinos. Los ingredientes utilizados en esta ayuda para la fermentación están homologados por la OIV y cumplen los reglamentos de la Unión Europea para exportación.

Mauriferm™ Gold

Esta ayuda para la fermentación única contiene extracto de levadura y paredes celulares inactivas, fosfato diamónico, pantotenato de calcio, tiamina y nicotinamida. Este producto está recomendado para mejorar la fermentación y reducir el riesgo de fermentaciones paradas o demoradas. Esta ayuda para la fermentación se puede utilizar en ciertos países para la elaboración de vino, sin embargo, no cumple los reglamentos de la OIV en la Unión Europea.

Maurivit™

Maurivit es una mezcla de vitaminas puras exentas de aminoácidos y nitrógeno inorgánico. La combinación de vitaminas es óptima para favorecer el crecimiento de la levadura y la tasa de fermentación, así como para reiniciar fermentaciones paradas. Esta ayuda para la fermentación contiene vitaminas que no están homologadas por la OIV.

Ayuda 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.

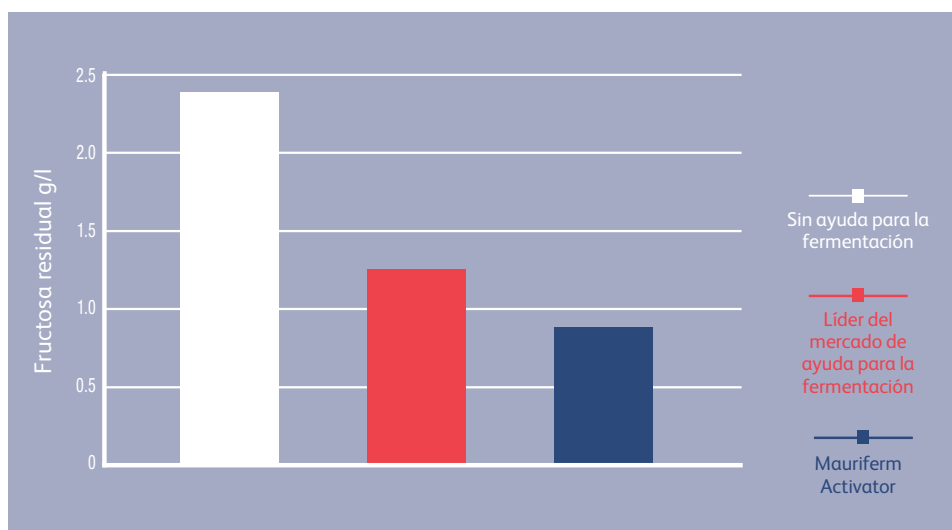
Mauriferm Activator proporciona esteroides y ácidos grasos insaturados

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.



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.

Ayuda 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.

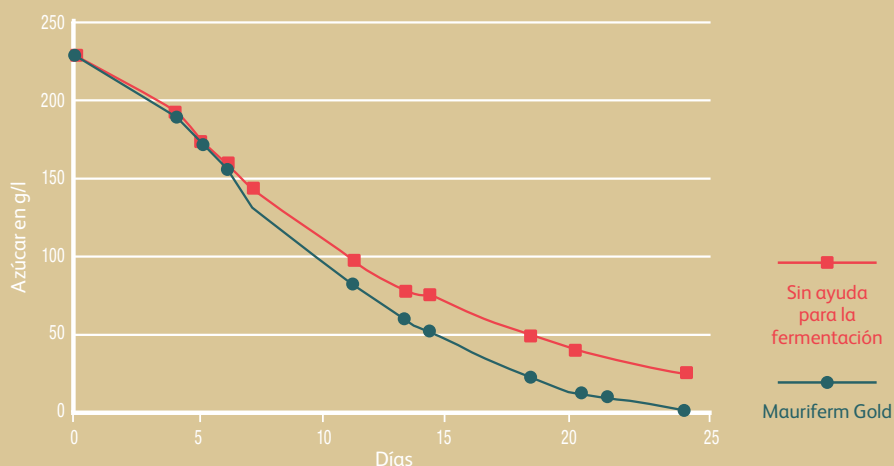
Mauriferm Gold mejora la fermentación con el suministro de nitrógeno

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 20 mg N/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.



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.

Ayuda para la fermentación

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.

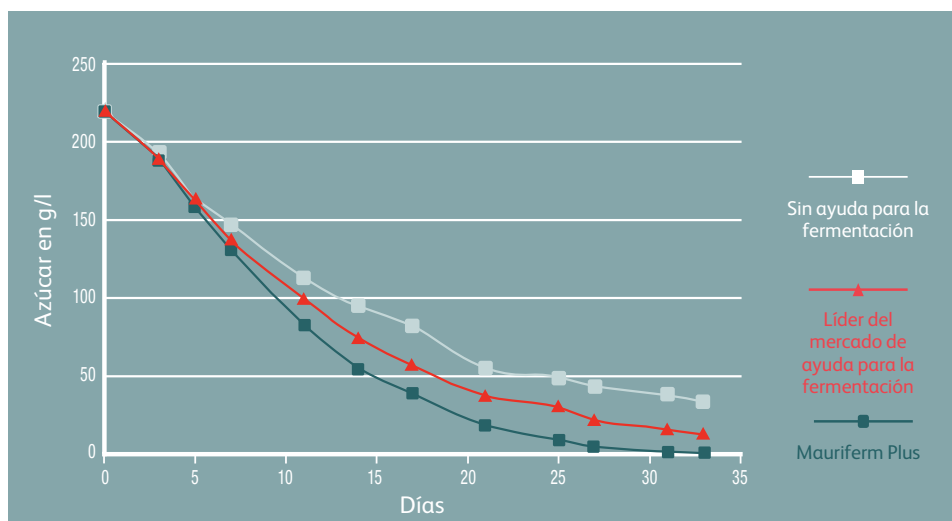
Mauriferm Plus mejora la fermentación con el suministro de nitrógeno

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 26 mg N/l.

Mauriferm Plus mejora la fermentación con la adición de tiamina (vitamina 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.



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.

Ayuda a la fermentación

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. Añade 5 gramos de Maurivit por cada 1000 litros de mosto, zumo, fermentación o fermento láctico.

Composición

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



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

AWRI 350 AND ROSÉ WINES

research information



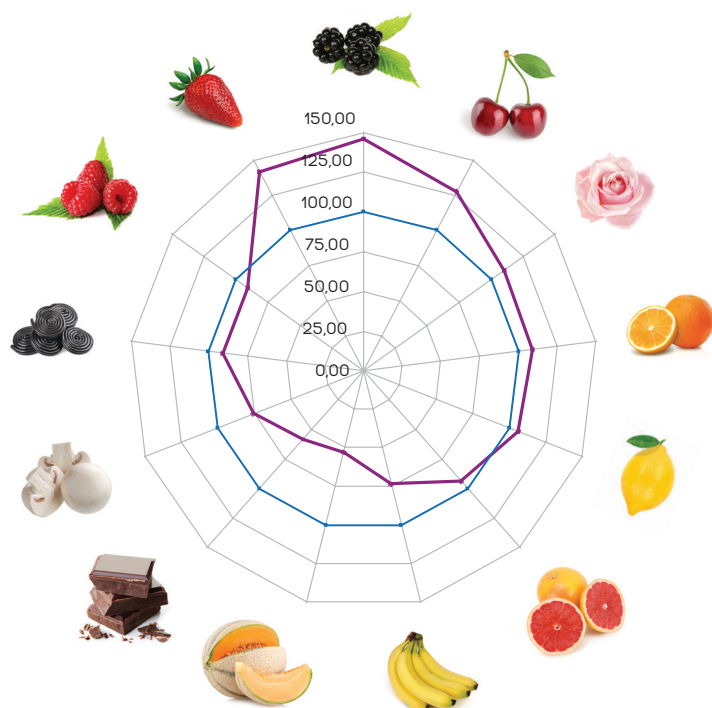
AWRI 350: AN AROMATIC YEAST STRAIN

Maurivin AWRI 350 is well-known for its capacity to produce aromatic compounds (esters and higher alcohols) during alcoholic fermentation. This yeast is recommended to make fruity wines (both red and Rosé) from varieties such as Syrah, Grenache, Merlot and Cabernet Sauvignon. With a medium fermentation rate and low consumption of nitrogen, AWRI 350 must be used at temperatures above 15°C when taking into account its flocculation properties.



AWRI 350: A STRAIN ADAPTED TO THE PRODUCTION OF ROSÉ WINES

Maurivin AWRI 350 is used at the moment in numerous wineries for the production of Rosé wines. Maurivin wanted to compare the strain Maurivin AWRI 350 in microvinifications made in *Centre du Rosé* with six other yeast strains. Two expert tasting panels carried out sensorial analysis of the wines obtained, evaluating the intensity of the main aromatic descriptors of Rosé wines of Provence.



Intensity of the olfactory descriptors (from the expert panels)

- Maurivin AWRI 350
- Average of the other six strains

This trial carried out by *Centre du Rosé* confirms the capacity of Maurivin AWRI 350 to produce fruity aromas (red fruits) in Rosé wines, which supports the results obtained in numerous wineries.



Protocol: Seven yeast strains were used to ferment a must comprised of a combination of Grenache/Syrah/Vermentino (50/45/5), with a pH of 3.23 and a potential alcohol of 12.2% v/v at a constant temperature of 16.5°C. An evaluation of the yeast at the end of fermentation using DNA technology allowed us to verify that the inoculated yeasts carried out the fermentation. The trained expert panels (30 people) tasted the wines. The variance analyses indicate Maurivin AWRI 350 is significantly different with respect to the descriptor "cherry" and was comparable only to one other of the other six strains.

Legend: The "average" value corresponds with the average (expressed from 1 to 100) of marks obtained for the other six yeast strains. The value "AWRI 350" is calculated (in percentage) with respect to the average.

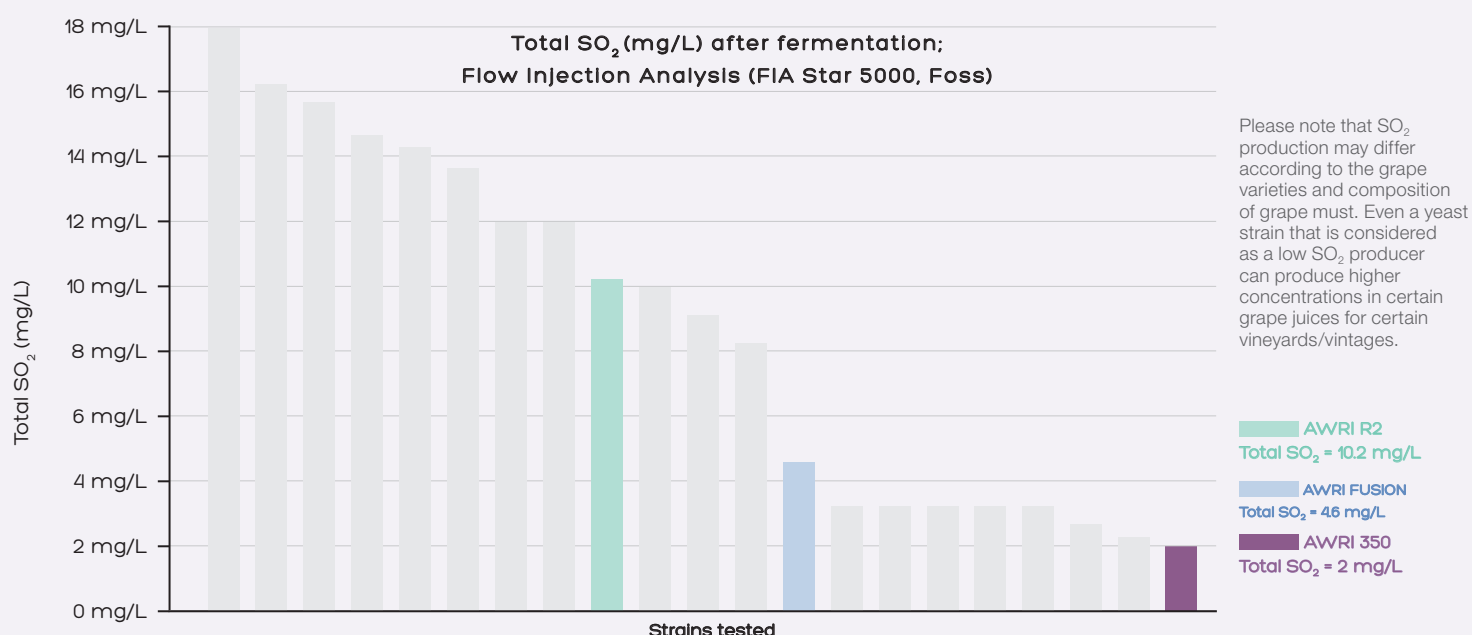
AWRI 350 is the lowest SO₂ producing strain

research information



AWRI 350: MAURIVIN'S LOWEST SO₂ PRODUCER

During alcoholic fermentation yeast naturally produce sulphur dioxide (SO₂) as a metabolic intermediate of the sulphate reduction pathway. Twenty commercial wine yeast strains (from different yeast manufacturers) known as being low SO₂ producers have been compared in laboratory trials done in triplicate on a Riesling must fermented at 18°C. The graph below shows average results of triplicates. Maurivin AWRI 350 (2.0 mg/L) is the lowest SO₂ producer among the 20 tested wine yeast strains.



AWRI 350: LOW PRODUCTION OF SO₂ BINDING COMPOUNDS

The most important binding compounds produced by yeast that influence SO₂ levels are acetaldehyde, pyruvate and α-ketoglutarate. Their production depends on the yeast strain and on the composition of the must. Acetaldehyde almost completely binds with SO₂ and the complex is very stable. As an example, 44 mg of acetaldehyde can bind with 64 mg of SO₂.

The table below shows SO₂ binding compound production by Maurivin AWRI R2 and AWRI 350.

Binding compound	by AWRI R2 (mg/L)	by AWRI 350 (mg/L)
acetaldehyde	20*	14.3*
pyruvate	94*	49.7*
α-ketoglutarate	135*	93*

(*average, trials made in triplicate)

With regards to the nutritional composition of the must, thiamine plays a key role in the formation of SO₂ binding compounds. Thiamine acts as a co-enzyme of pyruvate decarboxylase which lowers the concentration of the last intermediates in the sugar catabolism pathway. Adding a yeast nutrient that contains thiamine like Mauriferm Plus during fermentation decreases SO₂ binding rate.

ETHANOL YIELD

research information



ETHANOL YIELD VARIES BETWEEN STRAINS

Different wine yeast strains can generate different amounts of ethanol during fermentation. Some strains are highly efficient at converting sugar to ethanol, whereas other strains convert sugar to metabolites other than ethanol, thus resulting in wines with a lower percentage of alcohol.



STRAINS WITH A LOWER ETHANOL YIELD

Research undertaken by the University of Adelaide confirms selected Maurivin strains have a lower ethanol yield. During fermentation, both Maurivin B and AWRI 796 use higher amounts of sugar to produce 1% ethanol, 18.2g and 17.1g of sugar, respectively. This makes these strains ideal when there is a need to minimize a wine's alcohol content. AWRI 796 is a popular yeast for both varietal red and white winemaking due to its strong fermentation capacity and high glycerol output. Maurivin B is used for varietal red winemaking and is favoured by many winemakers for its capacity to consume high levels of malic acid (see *Malic Acid Research Information* sheet). Sauvignon, popular for its ability to enhance the varietal characters of Sauvignon Blanc, is another strain that exhibits a lower ethanol yield.



STRAINS WITH A HIGHER ETHANOL YIELD

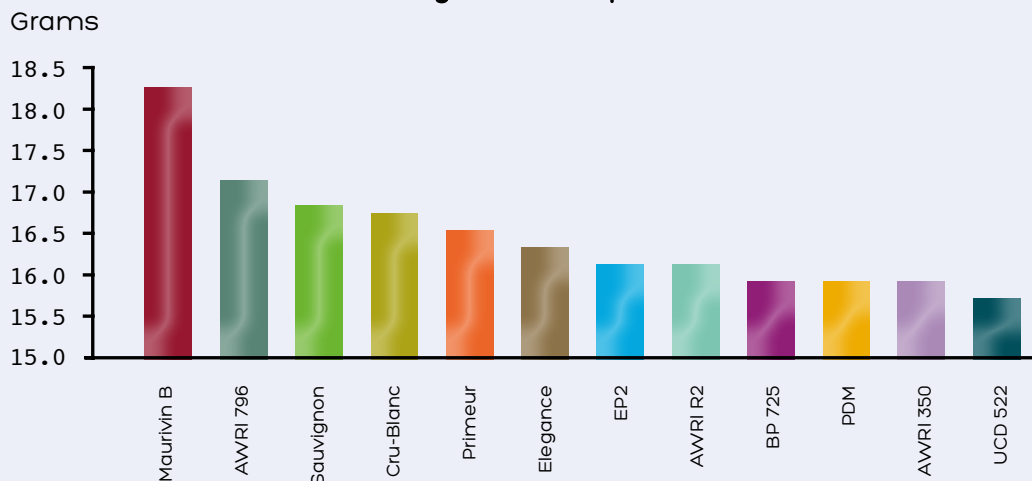
Conversely, UCD 522, AWRI 350, BP 725 and PDM are more efficient in converting sugar to ethanol during fermentation. These strains require on average less than 16g of sugar to produce 1% of ethanol, making these strains ideal when there is need to maximize ethanol yield.



APPLICATION TO WINEMAKING

The strain chosen for fermentation can play an important role in determining a wine's alcohol content. Whilst some strains have a high alcohol yield, other strains can be used to minimize the amount of alcohol in the wine.

Grams of Sugar Utilised per 1% Ethanol Yield



Research was undertaken by Dr Vladimir Jiranek and Dr Paul Grbin from the Discipline of Wine and Horticulture, The University of Adelaide (2005). Fermentation was undertaken in chemically defined grape juice medium (CDGJM) as defined by the Australian Wine Research Institute with an initial sugar concentration of 200 g/l (glucose/fructose). All ferments went to dryness within 7 days and the ethanol measured by HPLC. All ferments were carried out in triplicate with mean values provided. Ethanol yield may differ for different juice/must.

MALIC ACID

CONSUMPTION BY WINE YEAST

research information



1G/L MALIC ACID = 0.03% ALCOHOL

Wine yeast have the capacity to metabolise malic acid during fermentation. This consumption first starts with the diffusion of malic acid into the cell. Once inside the cell the acid is decarboxylated to pyruvate and then to acetaldehyde. This acetaldehyde is then reduced to ethanol. The consumption of 1g/L of malic acid yields only a very small increase in ethanol of 0.03% (v/v). The amount of malic acid consumed during fermentation is strain specific.



YEAST WITH A HIGH CAPACITY TO CONSUME MALIC ACID

Trials undertaken at the Bordeaux Wine Institute showed Maurivin B to consume on average up to 56% of malic acid during fermentation. Maurivin B is a popular yeast for red winemaking, recognised for its ability to enhance colour and varietal fruit characters as well as producing a lower ethanol yield (see *Ethanol Yield Research Information* sheet). Maurivin strains UCD 522 and Primeur also show a high capacity to degrade malic acid, consuming 35% and 28%, respectively. Primeur, recognised for its fruity aromatics, is a popular yeast for the production of “young, fruity” varietal blends. UCD 522 is recognised for its complex aromatics, reminiscent of good ‘indigenous’ ferments.



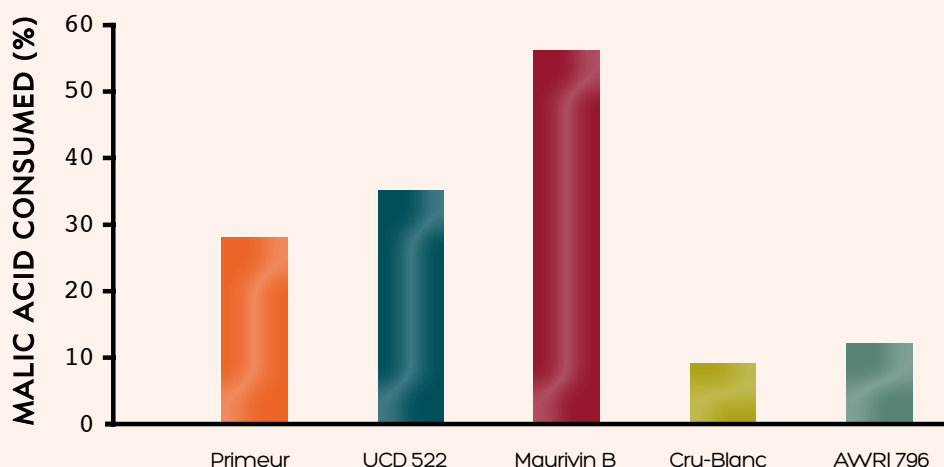
ACHIEVING A MORE BALANCED PALATE

Wines made from cool climate fruit can suffer from overtly high acid, resulting in a ‘sharp, bitey’ palate. Reducing this high acid level using Maurivin B, Primeur or UCD 522 can achieve a more balanced palate. Degrading malic acid during alcoholic fermentation can also reduce the time required to complete malolactic fermentation.



YEAST WITH A LOW CAPACITY TO CONSUME MALIC ACID

There is a growing need for yeast strains that consume only small amounts of malic acid during fermentation. The application of such yeast should be considered when fermenting juice/must with low acid levels. Maurivin yeast AWRI 796 and Cru-Blanc both exhibit a low capacity to consume malic acid. Cru-Blanc, with its yeast aromatics and ability to increase mouthfeel, is popular for the production of barrel fermented Chardonnay. AWRI 796 is widely used for both varietal red and white wines. The information presented here should be considered when there is a need to reduce or conserve a wine’s content of malic acid.



Experiments were conducted by Professor Aline Lonvaud of the Bordeaux Wine Institute. The trials were undertaken in commercial grape juice (red and white) with an initial sugar concentration of 200–210 g/L. Yeast inoculation rate was 20 g/L. Juice was sterile filtered to remove all microbial contaminants including lactic acid bacteria. Values were obtained in specific musts and should not be considered as absolute values. Consumption of malic acid may differ for different juice/must.

INCREASING FRUIT AND COLOUR INTENSITY IN MERLOT GRAPES

research information



CAN YEAST STRAINS EFFECT FRUIT AND COLOUR INTENSITY IN MERLOT?

There is some conjecture globally about the impact of yeast strains to make high quality Merlot wines, with some believing it is all determined by the vineyards and the grape quality. Trials have been conducted at Vinopôle Bordeaux-Aquitaine (Chambre d'Agriculture de la Gironde) under the control of Mr. Jean-Christophe Crachereau to show if this is true or false. Maurivin AWRI 796 was compared against a popular reference yeast used extensively in the region in a traditional vinification of black Merlot grapes of Bordeaux appellation (Entre-deux-Mers) during the 2016 vintage.



EXPERIMENTAL CONDITIONS USED

Destemming and crushing of the grapes was done in duplicate, along with SO₂ addition at 5 g/hL. Yeast were then inoculated at 20 g/hL and a nitrogen supplement added to reach 220 mg/L N. Daily cap punching during alcoholic fermentation was conducted and bacteria were seeded at 1 g/hL to conduct malolactic fermentation. The resultant wines were stabilised and clarified. After five weeks the wines were racked and cold stabilised at 4°C for 23 days. Free SO₂ was then adjusted to 25 - 30 mg/L and the wines bottled.

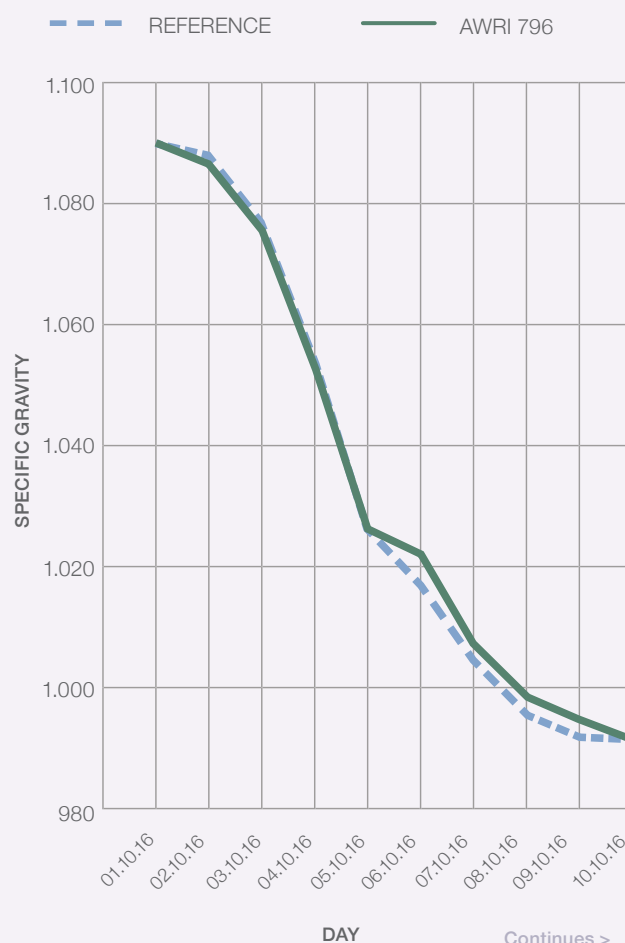


THERE IS LITTLE DIFFERENCE IN FERMENTATION KINETICS BETWEEN MAURIVIN AWRI 796 AND THE REFERENCE YEAST STRAIN

The fermentation kinetics was almost identical for the duplicates conducted with AWRI 796 and the reference (Figure 1), suggesting any wine differences were a direct result of the yeast strains and not related to time of fermentation. The implantation of the yeast strains was excellent throughout the test (data not shown).

FIGURE 1

Fermentation kinetics in black Merlot grapes using Maurivin AWRI 796 and the reference yeast strain.



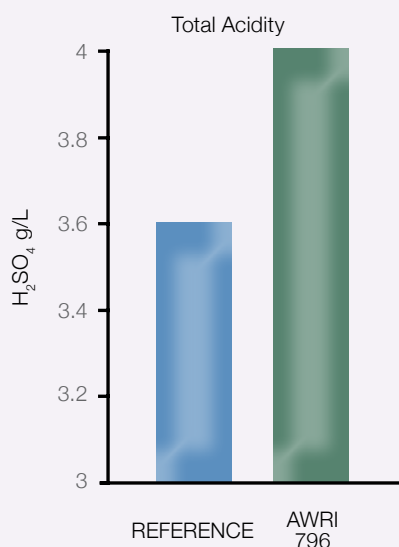


YEAST STRAIN CHOICE HAS AN IMPACT ON THE CHEMISTRY OF MERLOT WINE

The finished wines were assessed for basic chemistry with some notable differences between the yeast strains. Total acidity was higher for Maurivin AWRI 796 (Figure 2) and is most likely generated from higher succinic acid which this yeast is known to produce. This has positive flow-on effects for the wine and may become very important with global warming and the lower acidity being seen in many wine regions globally.

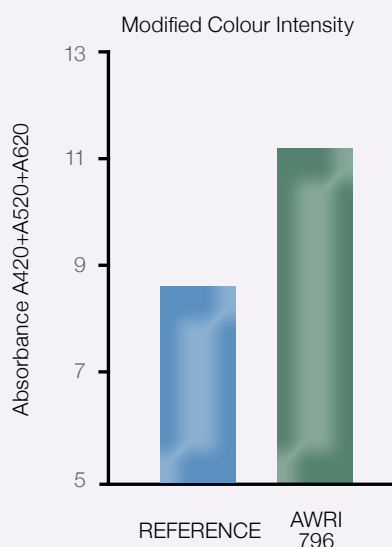
There was also a substantial and significant difference in the perception of colour between the yeast strains. Using the OIV Colour resolution methods, it was determined that Maurivin AWRI 796 had much higher colour intensity compared to the reference strain (Figure 3).

FIGURE 2



Total acidity differences between Maurivin AWRI 796 and the reference yeast strain in Merlot grapes of Bordeaux appellation. This was the most significant chemistry difference between the yeast strains (other data not shown).

FIGURE 3



Colour intensity of Maurivin AWRI 796 and the reference yeast as determined by the OIV Colour resolution method using absorbance of A420+A520+A620.



MAURIVIN AWRI 796 PRODUCES MORE FRUITY AND COLOUR INTENSE WINES

Two separate tasting sessions in Bordeaux brought together 17 winemakers in May 2017. TASTEL software allows the ranking of descriptors by judges to assess the overall quality of the product and to compare against other wines.

Figure 4 (see overleaf) shows the result of this analysis and clearly shows Maurivin AWRI 796 producing more fruity aromas and more intense colour in Merlot wine of Bordeaux appellation. It also suggests that herbaceous and bitterness flavours may be reduced.

Continues >

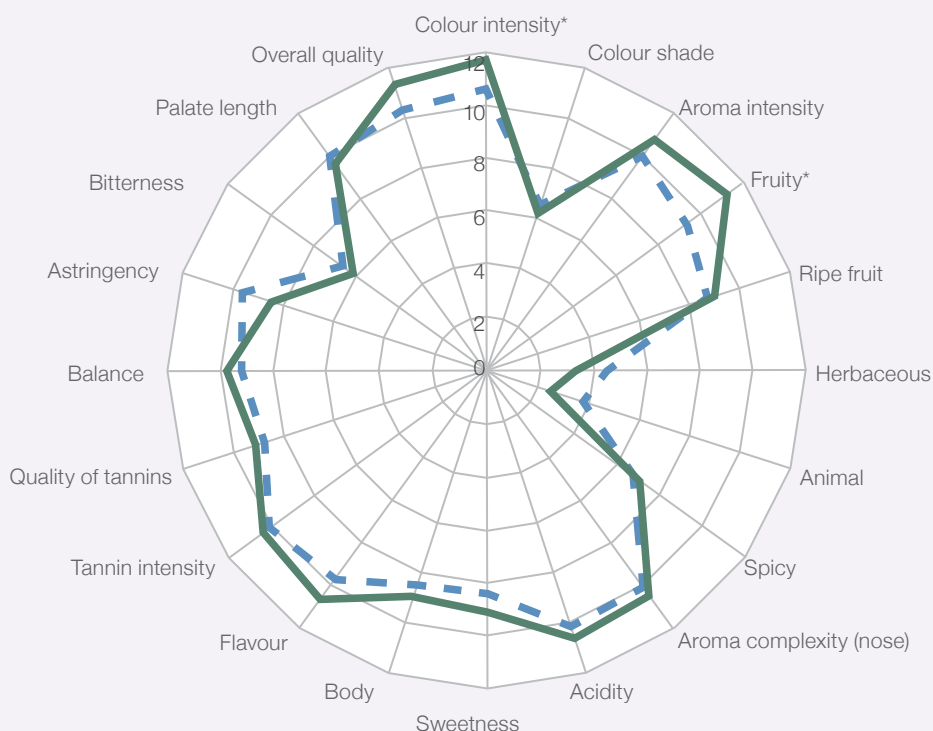


FIGURE 4

Aroma descriptor wheel showing the different aroma and flavour characteristics of black Merlot wines of Bordeaux appellation made with Maurivin AWRI 796 and the reference yeast.

— REFERENCE

— AWRI 796

*statistically different (Newman Keuls 5%)



CONCLUSIONS OF THIS RESEARCH:

The yeast Maurivin AWRI 796 had very similar fermentation kinetics and produced very little additional acidity compared to the reference yeast strain.

Regarding polyphenols, Maurivin AWRI 796 improved the colour stability of Merlot and was more intense after bottling. The strain modified the reactivity of the tannins resulting in the improvement of the balance and final taste which appeared less astringent with respect to the control strain.

Maurivin AWRI 796 produced a significantly more intense wine for the nose and mouth, with enhanced fruity notes and an attenuation of herbaceous and animal notes (which can be linked to slight reduction notes of the reference strain).

YEAST ASSIMILABLE NITROGEN

research information



YEAST ASSIMILABLE NITROGEN (YAN)

Wine yeast utilise ammonia and alpha-amino nitrogen during fermentation, known collectively as yeast assimilable nitrogen (YAN). YAN is required for the synthesis of proteins, cell wall components and enzymes. Insufficient YAN in the juice/must can result in sluggish or stuck fermentations and the production of hydrogen sulphide.

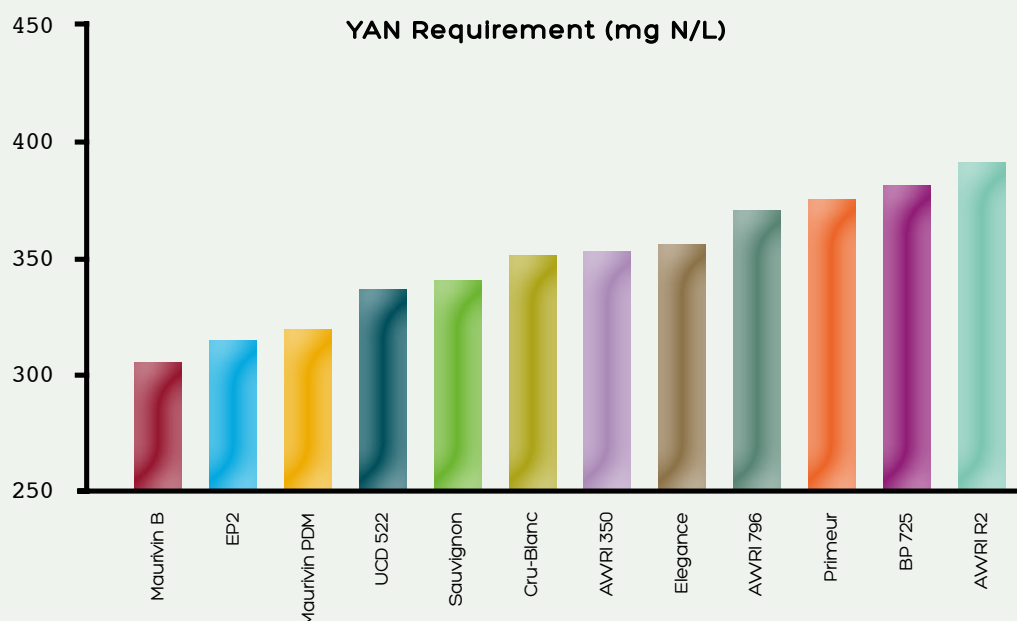


OVERCOMING INSUFFICIENT YAN

To avoid such problems, di-ammonium phosphate (DAP) is added to the juice/must prior to and during fermentation. Yeast strains differ in the amount of YAN they require, hence the volume of DAP added depends partly on the strains of choice.

Research undertaken at the University of Adelaide revealed the amount of YAN required differs significantly between Maurivin strains. The average YAN requirement was 350 mg N/L. Strains such as Maurivin B and EP2 have a lower than average YAN requirement during fermentation. Interestingly, Maurivin B also produces lower yields of ethanol and consumes higher levels of malic acid compared to other strains [see *Ethanol Yield* and *Malic Acid Research Information* sheets].

Conversely, BP 725 and AWRI 796, which are popular strains of varietal red winemaking, have a higher than average YAN requirement; likewise with Elegance, Primeur and AWRI R2, which are ideal for producing aromatic white wines. Increased quantities of DAP, as well as the use of Mauriferm fermentation aids, are recommended when fermenting with strains such as these that exhibit higher YAN requirements.



Research was undertaken by Dr Vladimir Jiranek and Dr Paul Grbin from the Discipline of Wine and Horticulture, The University of Adelaide (2005). Fermentation was undertaken in chemically defined grape juice medium (CDGJM) as defined by the Australian Wine Research Institute with an initial sugar concentration of 200 g/l (glucose/fructose) and 750mg N/L as ammonium sulphate. All ferments went to dryness within 7 days. All ferments were carried out in triplicate with mean values provided. YAN requirements of each strain may differ for different juice/must.

YEAST & SHIRAZ AROMAS

research information



YEAST STRAINS & SHIRAZ AROMAS

Yeast strains fermenting Shiraz/Syrah can have a significant impact on the wine's aroma. Trials undertaken with Maurivin strains BP 725 and AWRI 796 fermenting several batches of Hunter Valley Shiraz varied in their ability to enhance different varietal aromas.



FRUITY AROMAS & AWRI 796

Shiraz fruit fermented with AWRI 796 resulted in wines with higher fruit aromas such as blackberry and plum (see graph below). These wines were also noted for their enhanced mouthfeel. AWRI 796 is a popular yeast for varietal red winemaking, exhibiting a strong fermentation capacity, higher alcohol tolerance and higher glycerol levels (see *Attributes of Maurivin Yeast* data sheet). AWRI 796 also has the capacity to yield lower levels of ethanol (see *Ethanol Yield Research Information* sheet).



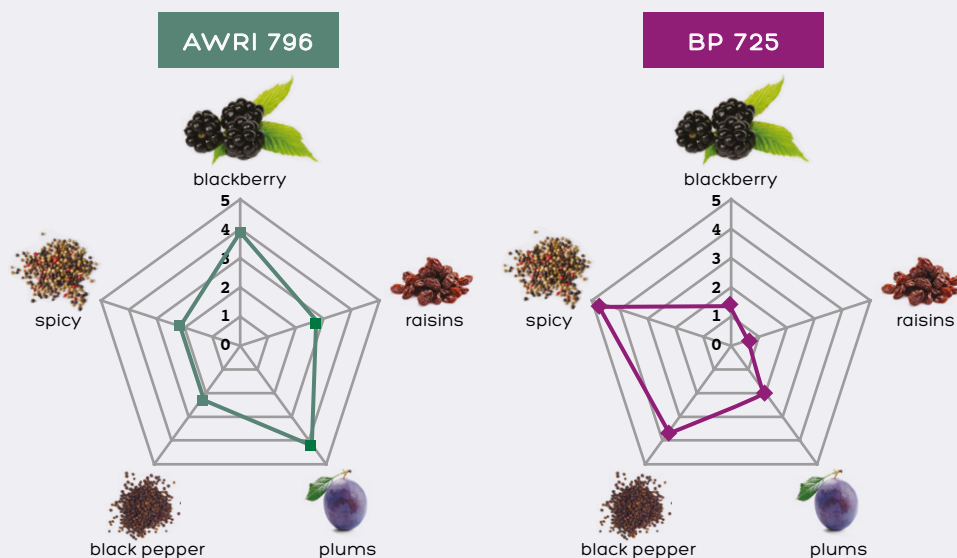
SPICY AROMAS & BP 725

In contrast to AWRI 796, Shiraz fruit fermented with the popular red winemaking strain BP 725 resulted in higher levels of black pepper and spicy aromas (see graph below). These wines were also noted for their deep purple colour, indicative of BP 725, a strain known for its ability to enhance colour extraction and minimize colour loss during fermentation.



UNLOCKING THE VARIETAL AROMAS OF SHIRAZ

The chosen yeast strain can play an important role in determining the wine's aromas and flavour. AWRI 796 has the capacity to enhance fruity varietal aromas such as blackberry and plums, whilst BP 725 results in wines with spicy and black pepper aromatics.



Research undertaken by Thomas Walsh and Professor Geoff Skurray of the University of Western Sydney. Fermentations were carried out at 25°C (77°F) with Hunter Valley Shiraz with a starting sugar concentration of 23°Brix (12.8°Baume) at pH 3.5. Juices were filter sterilized to ensure fermentation took place with the inoculated strain. Wines were assessed for common Shiraz aroma descriptors by a panel of 13 expert wine judges. Results may vary depending on the grape juice/must.

AWRI OBSESSION

product information

Product ☆

A pure active dry non-Saccharomyces yeast used to increase colour and complexity in red wines.

Type ☼

Metschnikowia pulcherrima.

Origin 🌐

The Australian Wine Research Institute and made under licence by AB Biotek. Also known as AWRI 3050.

CONTRIBUTION TO WINE

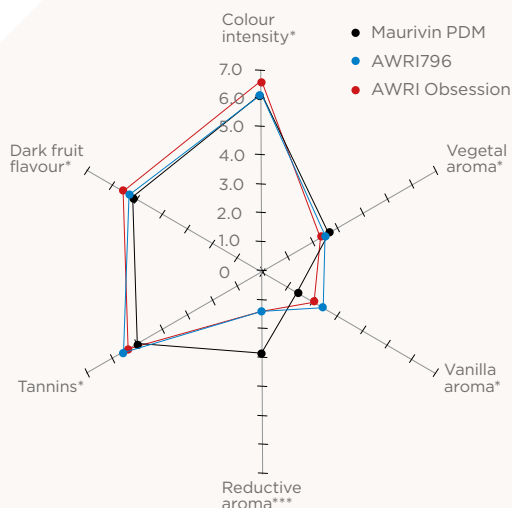
AWRI Obsession is most noted for its ability to substantially increase the colour intensity of red wines. Furthermore, the aroma is enhanced and the palate has increased complexity and structure compared with *Saccharomyces cerevisiae* made wines. This yeast produces more dark fruit flavour and has the capability to mask green characters.

RATE OF FERMENTATION

AWRI Obsession has a long lag phase compared to *Saccharomyces cerevisiae* of two to three days; following the start of fermentation, this yeast has a medium to fast fermentation speed at temperatures of 20–30°C (68–86°F).

APPLICATIONS

In applications trials in Australia in 2017 and 2018 it was shown that red grape juices are ideal for this yeast. Merlot, Cabernet Sauvignon and Shiraz wines made with this yeast produce more intense dark fruit characteristics compared to *Saccharomyces cerevisiae* wines. AWRI Obsession is ideal for winemakers with a desire to enhance the quality of their wine.



Sensory analysis for Shiraz wines during the 2018 vintage. Ferments were conducted at The Australian Wine Research Institute trial winery at 20°C with AWRI Obsession wines sequentially inoculated with AWRI 796.

DOSAGE RATE

AWRI Obsession should be added at 800ppm (80g/hL) to achieve implantation into the juice and ensure a dominant fermentation by this yeast.

REHYDRATION TEMPERATURE

It is recommended to use a rehydration temperature of 30–35°C (86–95°F) for this yeast to achieve maximum performance.

NITROGEN REQUIREMENT

AWRI Obsession is considered a low to medium nitrogen consumer; applications trials having a minimum 250mgN/L were successful in achieving fermentation to dryness. For maximum impact of this yeast, no complex nutrient containing inactive yeast should be added before 50% of sugar completion has been achieved.

TOTAL SO₂ PRODUCTION

AWRI Obsession is a low SO₂ producer, with any Total SO₂ production coming from the sequentially inoculated *Saccharomyces cerevisiae*.

ALCOHOL TOLERANCE

Alcohol tolerance of AWRI Obsession is low at between 6–7%, hence sequential inoculation with a *Saccharomyces cerevisiae* yeast such as AWRI 796 or a PDM-like yeast is essential at mid-point of fermentation.

VOLATILE ACIDITY

This yeast has shown not to produce VA levels above 0.3 mg/L in application trials.

FOAMING

AWRI Obsession is a low to medium foaming yeast.

HYBRID YEAST

summary information



AWRI

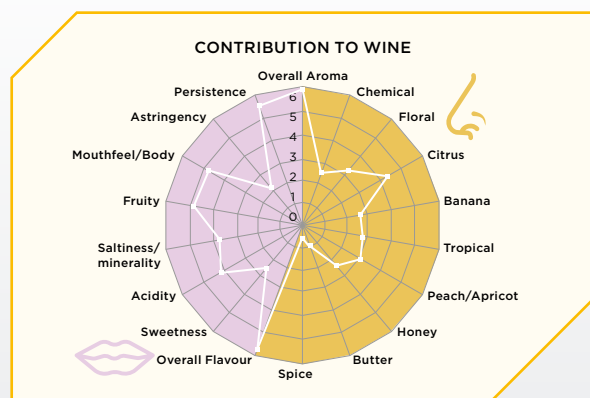
CREATE VALUE WITH HYBRID YEAST

Hybrid yeast developed by The Australian Wine Research Institute have novel and diverse aroma and flavour characteristics, with palate complexity and mouthfeel enhancement a noticeable improvement.

NEW

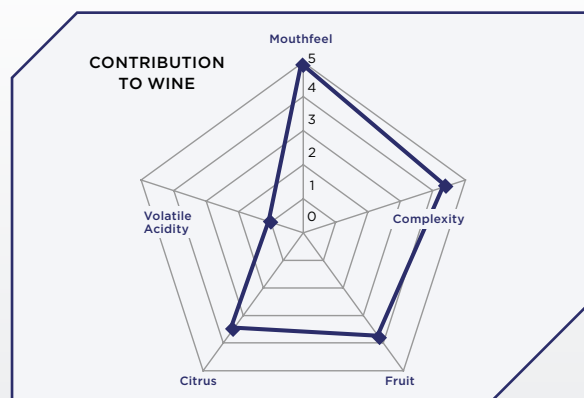
AWRI PARAGON

- *S. cerevisiae* x *S. paradoxus* (AWRI 1501).
- Contributes tropical fruit, esters and floral notes.
- Best for premium Chardonnay.



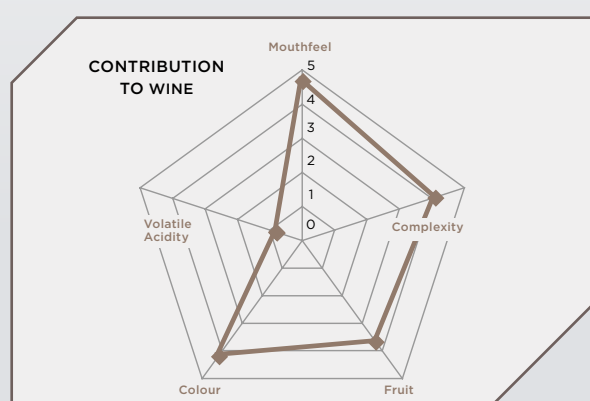
AWRI FUSION

- *S. cerevisiae* x *S. cariocanus* (AWRI 1502).
- Contributes stonefruit and floral notes in whites; cherries and perfume in reds.
- Best for aromatic whites and light red varietals.



AWRI ZEVII

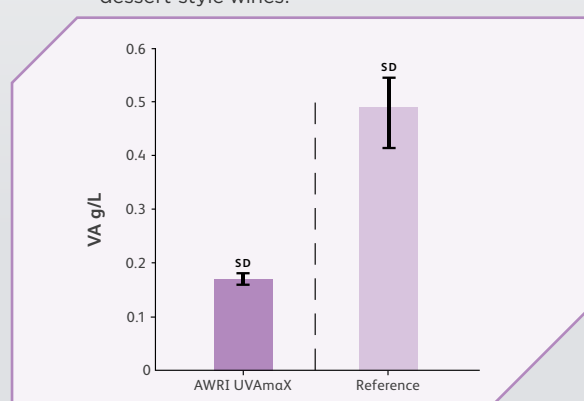
- *S. cerevisiae* x *S. kudriavzevii* (AWRI 1503).
- Increases palate weight and complexity in white and red grape varietals.



NEW

AWRI UVAmA_X

- *S. cerevisiae* x *S. uvarum* (AWRI 1505).
- Produces low VA with high alcohol tolerance.
- Best for high sugar juices and late harvest, dessert-style wines.



AWRI PARAGON product information

Product ☆

A pure active dry hybrid yeast used to enhance the tropical fruit characters and mouthfeel in high quality Chardonnay.

Type ☼

Saccharomyces cerevisiae x *Saccharomyces paradoxus* (non-GMO hybrid).

Origin 🌐

The Australian Wine Research Institute and produced under licence by AB Biotek. Also known as AWRI 1501.

RATE OF FERMENTATION

AWRI Paragon has a short lag phase with a medium to fast fermentation speed at temperatures of 13–26°C (55–79°F).

CONTRIBUTION TO WINE

The resultant wine using AWRI Paragon has intense tropical fruit aromas as well as ester and floral notes that remain in the finished wine. The balance of all aroma compounds generates a synergistic effect that is only seen in premium quality Chardonnay. AWRI Paragon also impacts the palate, producing wines with increased palate weight, complexity and mouthfeel which is consistent across the AWRI hybrid yeast series.

APPLICATIONS

In winemaking trials in the USA and Australia, AWRI Paragon was shown to be a reliable and steady fermenter in tank Chardonnay. This yeast should be used when there is a desire to add value to Chardonnay wines, but also Colombard, Semillon and other white varieties. Caution should be used with barrel fermentations as this yeast can produce some foam in some juices.

NITROGEN REQUIREMENT

AWRI Paragon is considered a low to medium nitrogen consumer, hence only the standard additions of nitrogen to build yeast biomass in the first days of fermentation are required. It is recommended however in nutritionally challenging juices to add a nutritional supplement such as Mauriferm Plus to ensure minimum risk of stuck or sluggish fermentation.

TOTAL SO₂ PRODUCTION

AWRI Paragon can produce between 20–30 mg/L total SO₂ at the end of fermentation.

ALCOHOL TOLERANCE

AWRI Paragon has very good alcohol tolerance up to 15% v/v.

VOLATILE ACIDITY

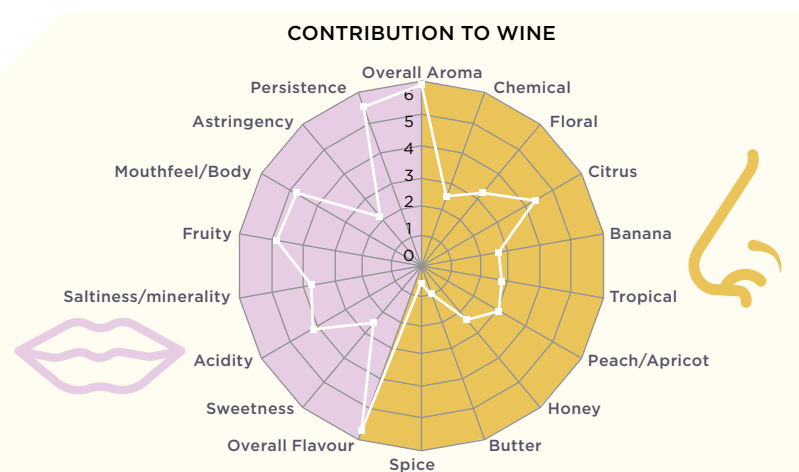
This yeast has been shown to produce a maximum VA level of 0.3 g/l in application trials, even in very high sugar Chardonnay juices.

KILLER ACTIVITY

AWRI Paragon is able to produce Killer toxin, hence dominates the fermentation.

FOAMING

AWRI Paragon is a medium foaming yeast and hence caution should be used if undertaking barrel fermentation.



Descriptive analysis data from nine wine experts of a 2017 Chardonnay produced at UC Davis research winery. Good quality fruit was sourced from the Yolo region and picked at 24.6 Brix. Fermentations were conducted in triplicate at 15°C for 8 days when residual sugar was <1 g/L.

Reference: Bellon et al, Appl Microbiol Biotechnol, May 2011.

AWRI ZEVII

product information

Product ☆

A pure Active Dry Hybrid Wine Yeast selected for its ability to increase aroma and palate complexity.

Type ☼

Saccharomyces cerevisiae x *Saccharomyces kudriavzevii* (non-GMO hybrid).

Origin 🌐

The Australian Wine Research Institute. Also known as AWRI 1503.

RATE OF FERMENTATION

AWRI Zevii displays a short lag phase and is a rapid fermenter at temperatures of 18-30°C (64-86°F). This hybrid yeast is a moderate fermenter at cooler temperatures of 15°C (59°F).

CONTRIBUTION TO WINE

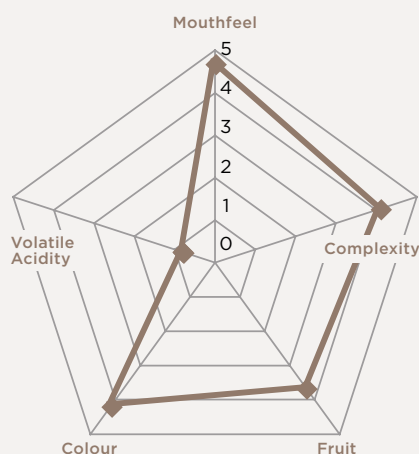
AWRI Zevii has the capacity to significantly enhance the complexity of the wine whilst maintaining strong varietal characters. This hybrid imparts a richness to the palate, with increased fruit flavours, complexity and texture. Enhanced varietal fruit aromatics in white wine include apricot, peach and pear. In red wines, the aromatics are less subtle, allowing the varietal aromas to come through.

APPLICATIONS

AWRI Zevii is recommended for increasing the complexity and fruit concentration of wines. The aromatics produced from this hybrid are particularly suited to white grape varieties such as Pinot Gris/Grigio, Viognier and Verdelho.

AWRI Zevii is very popular for increasing the palate weight and mouthfeel of red grape varieties, such as Cabernet, Shiraz/Syrah, Malbec and Merlot.

CONTRIBUTION TO WINE



Research conducted on six grape varieties, over six wine regions by Professor Zironi at the University of Udine, Italy (2006).

NITROGEN REQUIREMENT

AWRI Zevii is considered a moderate nitrogen consumer. Fermentation in highly clarified juices may result in accelerated depletion of free amino nitrogen. In these situations it may be necessary to add DAP or a Mauriferm fermentation aid.

ALCOHOL YIELD

The alcohol yield of this hybrid is similar to Maurivin PDM (16g sugar per 1% ethanol).

ALCOHOL TOLERANCE

AWRI Zevii displays good alcohol tolerance in the range of 14.5 -15.5% (v/v).

VOLATILE ACIDITY

Generally less than 0.3 g/L.

TOTAL SO₂ PRODUCTION

Generally less than 0.3 g/L.

FLOCCULATION

AWRI Zevii has good sedimentation properties after alcoholic fermentation.

FOAMING

AWRI Zevii is a low to moderate foaming strain.

Reference: Bellon et al, ANZ Grapegrower & Winemaker, January 2008.

Reference: Bellon et al, Appl Microbiol Biotechnol, May 2011.

AWRI UVAmAX product information

Product ☆

A pure active dry hybrid yeast used to lower volatile acidity in wine, particularly late harvest, dessert-style wines.

Type ☼

Saccharomyces cerevisiae x *Saccharomyces uvarum* (non-GMO hybrid).

Origin 🌐

The Australian Wine Research Institute and produced under licence by AB Biotek. Also known as AWRI 1505.

RATE OF FERMENTATION

AWRI UVAmAX has a short lag phase with a medium to fast fermentation speed at temperatures of 12–26°C (54–79°F).

CONTRIBUTION TO WINE

AWRI UVAmAX has the natural capability to reduce the level of volatile acidity in wine. The resultant wine made with this yeast makes it more pleasant due to the decrease in acetic acid (vinegar) and ethyl acetate (nail polish) aromas.

APPLICATIONS

In winemaking trials in Australia and the USA, AWRI UVAmAX was shown to clearly reduce the volatile acidity by chemical and sensory analysis in Chardonnay, Merlot, Zinfandel and Semillon trials. We recommend using this yeast when there is a desire to reduce volatile acidity levels which can be elevated in dessert, late harvest-style wines; the alcohol tolerance of this yeast makes it suitable for such applications.



VA (as acetic acid) production from AWRI UVAmAX and a reference strain in a 30.8 Brix Sonoma Zinfandel. Fermentations were conducted in triplicate at 25°C at the UC Davis research winery.

RATE OF FERMENTATION

AWRI UVAmAX has a short lag phase with a medium to fast fermentation speed at temperatures of 12–26°C (54–79°F).

NITROGEN REQUIREMENT

AWRI UVAmAX is considered a low to medium nitrogen consumer, hence only the standard additions of nitrogen to build yeast biomass in the first days of fermentation are required.

ALCOHOL TOLERANCE

AWRI UVAmAX exceeds conventional wine yeast and has tolerated beyond 16% v/v in some application trials when challenged with high sugar juice.

VOLATILE ACIDITY

This yeast has shown to produce a maximum VA level of 0.2 g/l in application trials, even in very high sugar Zinfandel juice.

TOTAL SO₂ PRODUCTION

AWRI UVAmAX can produce between 20–30 mg/L total SO₂ at the end of fermentation.

KILLER ACTIVITY

AWRI UVAmAX is able to produce Killer toxin, hence dominates the fermentation.

FOAMING

AWRI UVAmAX is a low to medium foaming yeast.

Reference: Bellon et al, ANZ Grapegrower & Winemaker, January 2008.

Reference: Bellon et al, AWRI Technical Review No. 200, May 2019.