

LISTADO DE LEVADURAS DESCRIPCIÓN Y USOS



Linea Tradicional			
Cod.	DESCRIPCION	USOS	Pres.
4212	PDM	Cepa multipropósito, gran tolerancia a la temperatura y al alcohol, completando la fermentación en muy variadas condiciones. Tiene una contribución aromática sutil. Es apta para producir blancos y tintos. También es apropiada para la seg. fermentación de espumante	10 kg.
4213			0,5 KG.
4219	AWRI 350	Recomendada para Torrontes y Moscatel y vinos blancos de variedades neutras, donde se requiere una contribución aromática de la levadura. Produce esteres frutales de anana, banana y frutas tropicales.	0,5 KG.
4211	AWRI 796	Recomendada para Malbec, Syrah, Cabernet, Merlot y Pinot Noir. Levadura neutra, abre los aromas varietales. En los mostos de uvas tintas, produce aromas de moras, ciruelas y pasas. Alto rendimiento en glicerol.	10 kg.
			0,5 KG.
4249	BP 725	Es idealmente apropiada para la fermentación de varietales tintos como Syrah, Zinfandel, Malbec, Cabernet, Grenache y Merlot. Muy buena capacidad de realzar el color, contribuyendo con aromas de especias (pimienta) y alta tolerancia alcohólica.	0,5 KG.
4205	ELEGANCE	Ideal para Semillón, Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Pinot Gris. Fermenta mostos clarificados a bajas temp. y aumenta los aromas frutados del varietal por actividad β -glucosidasa. Recom. para reiniciar ferment. detenidas con niveles altos de azúcar residual.	0,5 KG.
4424	MAURIVIN POP	Adecuada para toma de espuma, metodo Champenoise y Charmat. Realza características varietales. Bajo requerimiento de nitrogeno. Baja volatil y baja produccion de espuma. Killer +. Especial para fermentaciones detenidas.	0,5 KG.
4247	SAUVIGNON SL3	Ideal para Sauvignon Blanc, Riesling, Viognier, Semillón y otros varietales blancos con similares perfiles aromáticos. Realza aromas varietales convirtiendo los precursores por su actividad betalifasa en tioles aromáticos de origen tropical.	0,5 KG.
	LRV 94/5	Cepa desarrollada en el valle de Fatima, La Rioja, es ideal para la vinificación de blanca varietal en particular, Torrontes, Moscatel, Malvasias, además también tiene notable éxito con Sauvignon Blanc, Riesling y Chenin Blanc. Baja Formación de espuma y buena tolerancia al alcohol.	0,5 KG.
Linea Nueva Generacion			
	UOA Maxitioi	Recomendada para realzar el perfil aromático. La elevada producción de tioles, combinada con la ausencia de sabores fenolicos asegura fuertes características varietales en Chenin y Chardonnay. Fermenta muy bien entre 12° y 15°. Consumo moderado de N2.	0,5 KG.
4227	AWRI 1503	Ideal para aportar complejidad en Pinot Gris, Viognier, Cabernet, Syrah, Malbec y Merlot. En variedades blancas, también aumenta complejidad y volumen en boca, aportando aromas a damascos, duraznos y peras.	0,5 KG.
4259	FUSION	Ideal en Pinot Gris, Chardonnay, Semillón, Chenin Blanc. Importante contribución al sabor en boca y textura del vino, aumenta su complejidad y los caracteres frutados. Libera aromas de durazno, pera y cascara de limón y florales, en particular a violetas.	0,5 KG.
	DISTINCION	Es ideal para todas las variedades y estilos de vino. No produce H2S. Producción de vinos frutados, con una pequeña contribución de la levadura	0,5 KG.
	PLATINUN	Es ideal para todas las variedades y estilos de vino. No produce H2S. Se recomienda también cuando se fermenta uvas de viñedos cuyos vinos son de carácter reductor. Tiene un alto rendimiento de alcohol	0,5 KG.
	MAURIFERM PLUS	Nutriente complejo con un alto porcentaje de levadura inactiva y compuestos nitrogenados fácilmente asimilables. Asegura un excelente inicio y final de fermentacion por su poder de absorcion de alcoholes superiores responsable de muchas paradas de fermentación.	10 kg.