

Fiche d'Essai de levure

Château/Domaine/Cave: _____ Vinificateur: _____ Date: _____

Cuve: _____ Volume: _____ Cépage: _____

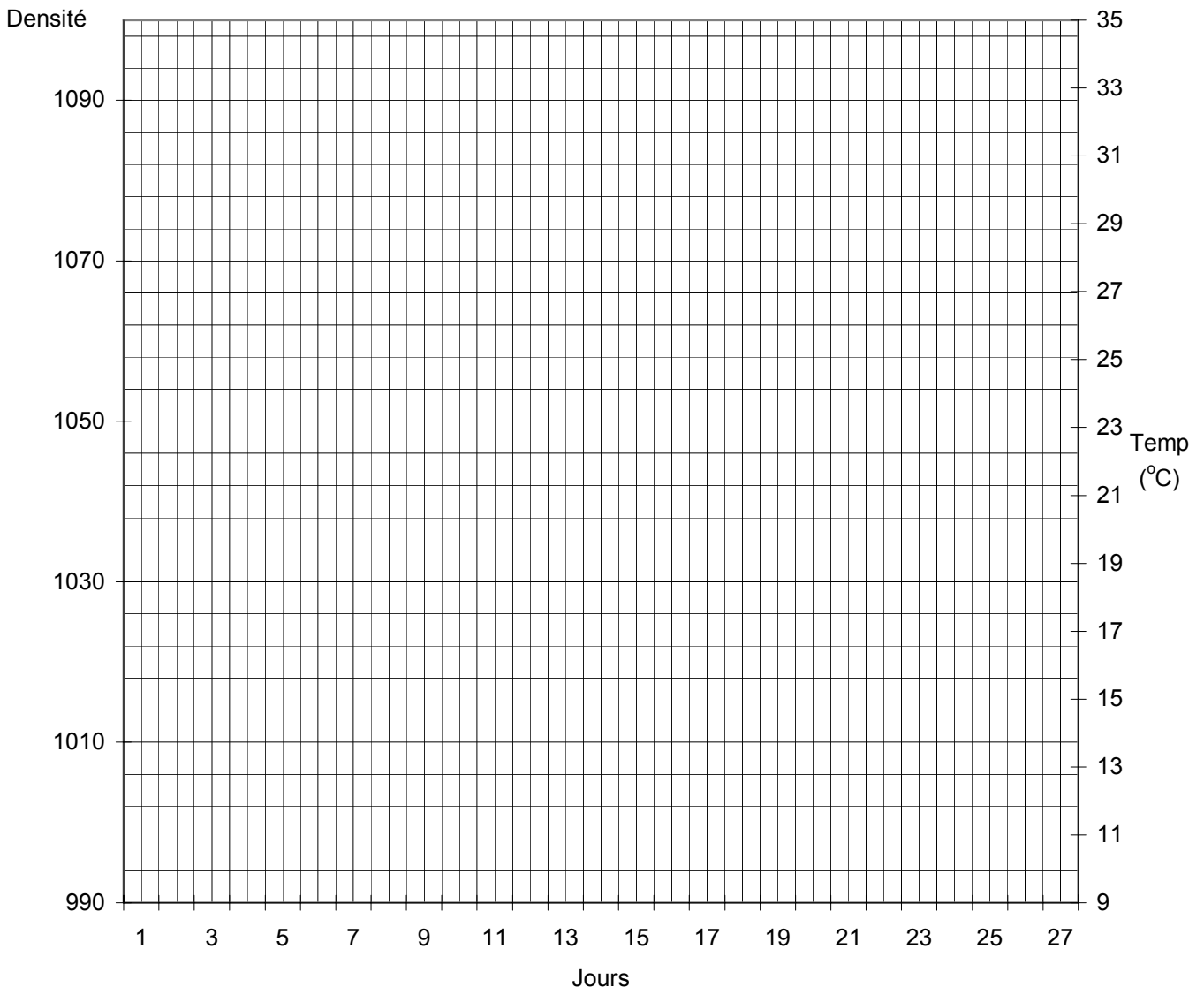
Paramètres analytiques du moût (après ajout de DAP/Acide/etc.):

Brix/densité: _____ pH: _____ Acidité Totale (g/l): _____

Azote assimilable (mg N/l): _____

SO₂ libre (mg/l): _____ SO₂ total (mg/l): _____ Acide malique (g/l): _____

Souche de levure Maurivin: _____



Ajouts pendant la fermentation (Dose et date de l'addition):

DAP: _____

Activateurs de fermentation/vitamines: _____

Tanins: _____

Bactéries lactiques: _____

Autres: _____

Fermentation en barrique: Oui/Non

Si oui, quel était la densité lors du transfert de la cuve à la barrique? _____

Caractéristiques de la fermentation:

Êtes vous satisfait avec le taux de fermentation (Vitesse de consommation du sucre)?

H₂S: _____ Mousse: _____ Flocculation: _____

Paramètres analytiques du vin:

Alcool (% v/v): _____ Sucre (g/l): _____ pH: _____ AT (g/l): _____

Acidité volatile (g/l): _____ Acide malique (g/l): _____ Glycérol (g/l): _____

Acide succinique (g/l): _____ SO₂ libre (mg/l): _____ SO₂ total (mg/l): _____

Propriétés sensorielles:

Apparence visuelle: _____

Au nez: _____

En bouche : _____

Performance de la levure:

A votre avis, pensez vous que la souche de levure choisie était adaptée pour le type de vin que vous avez produit ?

Les arômes variétaux ont-ils été mis en évidence ? (Arômes ou bouquet) ?

La souche a-t-elle contribué à la complexité aromatique et à "arrondir" le vin obtenu ?

Finalement, quel est votre verdict sur la souche de levure utilisée ? Etes vous prêt à utiliser cette souche de nouveau ? Merci pour vos commentaires.

Tous les autres commentaires que vous souhaiteriez apporter sur vos essais avec les souches Maurivin sont les bienvenus.

MERCI !

Nous apprécions sincèrement votre disponibilité et votre effort pour remplir ce formulaire.

www.maurivinyeast.com
maurivin@ab-mauri.fr

