

Activateur de fermentation

MAURIVIT

informations sur le produit

de faibles concentrations en vitamines dans le jus de raisin peuvent conduire à des difficultés de fermentation. Un déficit en vitamines peut être naturellement causé par des conditions défavorables qui entraînent du stress pour les vignes et peut aussi être le résultat de processus de vinification préalables à la fermentation et comprenant le chauffage et la pasteurisation du jus, des ajouts de dioxyde de soufre et l'affinage.

Maurivit est un mélange de vitamines pures sans acides aminés ni azote inorganique. La concentration en vitamines est idéale pour favoriser la croissance de la levure et le taux de fermentation.

Caractéristiques œnologiques

De faibles taux de vitamines dans le jus de raisin, le moût ou le vin peuvent être un facteur limitatif du taux de croissance de la levure et du nombre de cellules conduisant à des taux de fermentation réduits ou plus lents. Ces conditions peuvent être des précurseurs de fermentations bloquées. Le risque de fermentations lentes ou bloquées peut être réduit grâce à l'ajout de Maurivit au moment de l'inoculation de la levure.

La production de sulfure d'hydrogène pendant la fermentation alcoolique est généralement associée à de faibles quantités d'acides aminés et d'azote inorganique disponibles. Alors que l'ajout de vitamines seules peut ne pas empêcher ce phénomène, l'ajout de Maurivit en association avec de l'azote inorganique peut réduire le risque de production de sulfure d'hydrogène grâce à l'effet synergique des vitamines.

Maurivit contient de la thiamine, qui peut être désactivée par la présence de dioxyde de soufre. C'est pour cela que nous recommandons d'ajouter Maurivit après la réalisation des ajustements en dioxyde de soufre.

Utilisation

Maurivit peut être ajouté au moût, au jus, aux fermenteurs ou aux propagateurs de levure pour compléter les faibles taux de vitamines dans le but de maximiser le nombre de cellules de levure et l'activité de fermenteurs. Ajouter 5 grammes de Maurivit pour 1000 litres de moût, de jus, de fermentation ou de culture de départ.

Composition

Maurivit contient du pantothénate de calcium, du chlorhydrate de pyridoxine, du chlorhydrate de thiamine, de la biotine et du nicotinamide.



Maurivit est un mélange de vitamines pures sans acides aminés ni azote inorganique. La concentration en vitamines est idéale pour favoriser la croissance de la levure et le taux de fermentation