

## PRODUIT ☆

Une levure de vinification sèche active pure sélectionnée pour ses capacités à révéler les arômes variétaux

## TYPE

*Saccharomyces cerevisiae*

## ORIGINE

D'abord isolée en France

**maurivin™**



# MAURIVIN B

## informations sur le produit

### CONTRIBUTION AU VIN

Maurivin B produit de faibles concentrations d'arômes et de composés aromatiques, permettant aux caractères variétaux de s'exprimer pleinement. Elle est aussi connue pour sa capacité à améliorer l'extraction de la couleur des cépages rouges pendant la fermentation. En moyenne, la teneur en éthanol est plus faible dans les vins fermentés avec Maurivin B, de même que les taux d'acide malique.

### TAUX DE FERMENTATION

À des températures plus élevées comprises entre 20 et 30°C, Maurivin B est une levure à vitesse de fermentation modérée avec un temps de latence relativement court à modéré. La plage de température idéale pour Maurivin B est comprise entre 25 et 30°C.

### BESOINS EN AZOTE

La consommation d'azote de Maurivin B est considérée comme faible.

### CONSOMMATION D'ACIDE MALIQUE

Maurivin B peut consommer jusqu'à 56% d'acide malique pendant la fermentation alcoolique (*voir la fiche technique sur l'acide malique*).


### RENDEMENT EN ÉTHANOL

Maurivin B a la capacité de convertir jusqu'à 18% (w/v) du sucre en d'autres métabolites que l'éthanol. Par conséquent, la concentration en éthanol dans le vin fini est plus basse lors de la fermentation avec cette souche (*voir la fiche technique sur l'éthanol*).


### APPLICATIONS

Grâce à sa capacité de révélation des arômes variétaux, d'amélioration de la saveur et de la couleur, Maurivin B est recommandée pour les cépages rouges tels que la Syrah, le Cabernet Sauvignon, le Zinfandel, le Pinotage, le Grenache et le Pinot Noir. Maurivin B est fortement recommandée pour baisser la teneur en éthanol du vin. Maurivin B est aussi appréciée des vignerons désirant réduire les taux d'acide malique pendant la fermentation alcoolique.


### TOLÉRANCE À L'ALCOOL

Maurivin B présente une bonne tolérance à l'alcool jusqu'à 14-15% (v/v), néanmoins des précautions doivent être prises pour les jus à haute teneur en sucre 


### ACIDITÉ VOLATILE

Généralement inférieure à 0,3g/L mais dans les jus à haute teneur en sucre la production peut aller jusqu'à 0,5g/L 

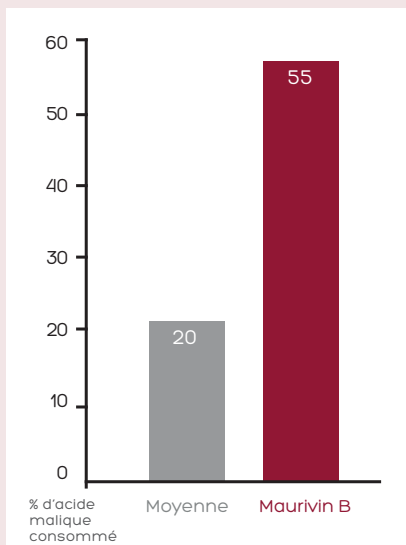
### PRODUCTION DE MOUSSE

Une souche dont la production de mousse est faible à modérée 

### FLOCULATION

Maurivin B possède d'excellentes propriétés de sédimentation après la fermentation alcoolique 

### CONSOMMATION D'ACIDE MALIQUE



Résultats obtenus à partir des recherches menées par le Professeur A.Lonvaud, Institut du Vin de Bordeaux, France.