

PRODOTTO ☆

Un lievito secco attivo puro per vino selezionato per le sue caratteristiche neutre

TIPOLOGIA 

Saccharomyces cerevisiae

ORIGINE 

Isolato per la prima volta in Francia

maurivin™

MAURIVIN B

informazione sul prodotto

APPORTO AL VINO

Maurivin B produce bassi livelli di composti di aromi e gusto, consentendo piena espressione al carattere varietale. E' altresì apprezzato per la sua capacità di esaltare l'estrazione del colore delle varietà rosse durante la fermentazione. Il contenuto di etanolo è in media più basso nei vini fermentati con Maurivin B di quanto non lo siano i livelli di acido malico.

TASSO DI FERMENTAZIONE

Ad alte temperature di 20-30°C (68-86°F) Maurivin B è un fermentatore a tasso medio con una latenza relativamente breve. Il campo di temperatura ottimale per Maurivin B è 25-30°C (77-86°F).

FABBISOGNO DI AZOTO

Maurivin B è considerato uno scarso consumatore di azoto.

CONSUMO DI ACIDO MALICO

Maurivin B ha la capacità di consumare fino al 56% di acido malico durante la fermentazione primaria (v. foglio informativo sulla Ricerca sull'acido malico).


RESA DA ETANOLO

Maurivin B ha la capacità di trasformare fino al 18% (w/v) dello zucchero iniziale in metaboliti diversi dall'etanolo. Come risultato, la concentrazione di etanolo nel vino finale è inferiore se la fermentazione avviene con questo ceppo (v. foglio informativo sulla Ricerca sulla resa da etanolo).


APPLICAZIONI

Per la sua capacità di esaltare l'aroma varietale, gusto e colore, Maurivin B è consigliato per i vini rossi come Shiraz/Syrah, Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Pinotage, Grenache e Pinot Noir. Maurivin B è fortemente indicato quando si desidera abbassare il contenuto di etanolo nel vino. Maurivin B è anche adatto quando si desiderano ridurre i livelli di acido malico durante la fermentazione primaria.


TOLLERANZA ALCOLICA

Maurivin B mostra una buona tolleranza alcolica fino al 14-15% (v/v), tuttavia va prestata cautela con i succhi ad alto contenuto di zucchero 


ACIDITA' VOLATILE

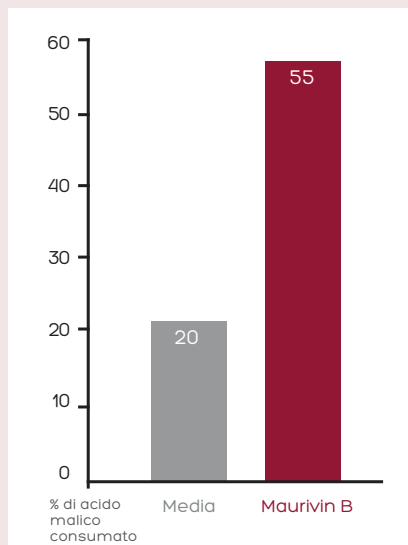
Generalmente inferiore a 0,3 g/l, ma ha prodotto fino a 0,5g/l in succhi molto zuccherini 

PRODUZIONE DI SCHIUMA

Un ceppo a da bassa a moderata produzione di schiuma. 

FLOCCULAZIONE

Maurivin B possiede eccellenti proprietà di sedimentazione dopo la fermentazione alcolica 

CONSUMO DI ACIDO MALICO

I risultati conseguiti dalla ricerca condotta dal Professore A. Lonvaud, dell'Istituto Vitivinicolo di Bordeaux, Francia