

## PRODUCTO ☆

Una levadura pura, seca, activa, seleccionada para la elaboración de vino por sus propiedades aromáticas

## TIPO

*Saccharomyces cerevisiae*

## ORIGEN

Cru-Blanc fue aislada por primera vez a partir de un viñedo en Cotes du Rhone, Francia

**maurivin™**



# CRU-BLANC

## información del producto

adecuado para  
**SIEMBRA DIRECTA**

### CONTRIBUCIÓN AL VINO

Cru-Blanc se caracteriza por su capacidad para potenciar la sensación en boca, especialmente para Chardonnay fermentado en barril y durante la maduración de los sedimentos de levadura. Esta cepa también aporta aromas afrutados durante la fermentación, como notas de fruta tropical, pera y pomelo, así como miel y vainilla. La fermentación maloláctica realizada por las bacterias del ácido láctico resulta sencilla después de la fermentación alcohólica con esta levadura.

### TASA DE FERMENTACIÓN

A temperaturas cálidas de 20-30°C (68-86°F) Cru-Blanc muestra una fase de latencia muy corta y una tasa de fermentación fuerte. A temperaturas más bajas de 15-18°C (59-64°F) esta cepa muestra una tasa de fermentación media estable. Para garantizar una fermentación completa del Chardonnay fermentado en barril se recomienda una temperatura mínima de 15°C (59°F) cuando se utiliza esta levadura.

### REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

Cru-Blanc tiene unas necesidades nutricionales moderadas. Para la fermentación de zumo altamente clarificado (sólidos bajos) de alcohol de alto potencial se recomienda utilizar un suplemento de nitrógeno (100mg DAP/l) o Mauriferm™ como ayuda a la fermentación para garantizar una fermentación correcta.

### APLICACIONES

Cru-Blanc es ideal para la elaboración de variedades blancas, en especial, para la fermentación de Chardonnay en barril. Esta cepa también cuenta con un éxito notable con variedades de uva neutra, como Chenin Blanc y Trebbiano (Ugni Blanc), donde se favorece la adición de aromas de levadura. Cru-Blanc tiene una capacidad de consumo de ácido málico muy baja durante la fermentación (véase la hoja de información ácido málico) y se considerará para aplicaciones en la que resulte deseable la conservación del ácido málico.

### TOLERANCIA ALCOHÓLICA

Cru-Blanc tiene una buena tolerancia alcohólica de hasta el 14% (v/v)



### ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,3 g/l



### FORMACIÓN DE ESPUMA

Cru-Blanc es una cepa con baja formación de espuma apta para la fermentación en barril.



### ACTIVIDAD KILLER

Cru-Blanc tiene actividad killer



### FLOCULACIÓN

Cru-Blanc cuenta con propiedades de sedimentación excelentes



### CONTRIBUCIÓN AL VINO

