

## PRODOTTO ☆

Un lievito secco attivo puro per vino selezionato per la sua capacità di esaltare gli aromi varietali dei vini bianchi

## TIPOLOGIA

*Saccharomyces cerevisiae*

## ORIGINE

Isolato per la prima volta in Portogallo

**maurivin™**



# ELEGANCE

## informazione sul prodotto

adatto per il  
**LANCIO DIRETTO**

### APPORTO AL VINO

Elegance è noto per la sua capacità di trasmettere al vino aromi fragranti e profumati. Questo ceppo ha anche la capacità di esprimere un'elevata attività beta-glucosidasi, che risulta nel rilascio di aromi varietali fruttati originari dei terpeni.

### TASSO DI FERMENTAZIONE

Elegance mostra una breve fase di latenza ed un tasso medio-costante di fermentazione a basse temperature di 10-18°C (50-65°F). Il tasso di fermentazione di Elegance è più vigoroso a temperature elevate di 20-30°C (68-85°F).

### FABBISOGNO DI AZOTO

Elegance è considerato un consumatore moderato di azoto e mostra un buon carattere di fermentazione durante la fermentazione di mosti chiarificati. Un apporto di azoto può essere richiesto per la fermentazione di mosti con bassi livelli di azoto.

### CONSUMO DI FRUTTOSIO

Elegance favorisce il consumo di fruttosio verso la fine della fermentazione. Esso può essere usato per riavviare le fermentazioni arrestate con un maggiore rapporto di fruttosio:glucosio.

### APPLICAZIONI

Per la sua abilità di fermentare succhi chiarificati a basse temperature e la capacità di incrementare gli aromi varietali da una maggiore attività beta-glucosidasi, Elegance è diventato un ceppo popolare per una gamma di vitigni bianchi fruttati come Semillon, Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay e Pinot Gris/Grigio. Elegance è altamente indicato per riavviare le fermentazioni arrestate che contengono elevati livelli di zucchero residuo.

### TOLLERANZA ALCOLICA

Elegance ha una tolleranza alcolica del 14-15% (v/v)



### ACIDITA' VOLATILE

Generalmente inferiore a 0,3 g/l



### PRODUZIONE DI SCHIUMA

Elegance è un ceppo a bassa produzione di schiuma adatto alla fermentazione in botte.



### AZIONE KILLER

Elegance ha un'azione killer



### FLOCCULAZIONE

Elegance mostra buone proprietà di sedimentazione



### CONSUMO DI FRUTTOSIO NELLA FASE FINALE DELLA FERMENTAZIONE

