

PRODOTTO ☆**TIPOLOGIA** ○○○**ORIGINE** 

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

Saccharomyces cerevisiae

Isolato per la prima volta in Francia

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. È 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 ETANOL

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.

maurivin™



adatto per il
LANCIO DIRETTO

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



ACIDITÀ 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.

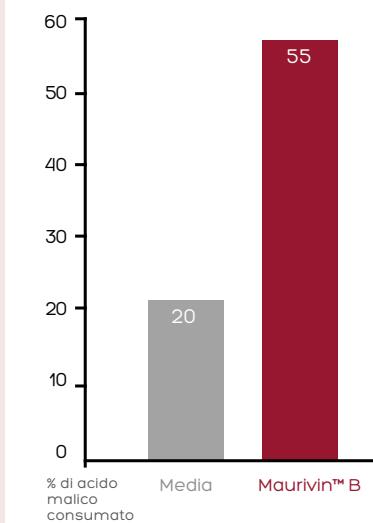


FLOCCULAZIONE

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