

PRODOTTO ☆

Un lievito secco attivo puro per vino selezionato per la sua capacità di esaltare gli aromi varietali del Sauvignon Blanc

TIPOLOGIA

Saccharomyces cerevisiae

ORIGINE

Isolato in Francia

SAUVIGNON

informazione sul prodotto

maurivin™



APPORTO AL VINO

Sauvignon ha la capacità di esaltare gli aromi varietali di Sauvignon Blanc, trasformando la proprietà inodore e i precursori non volatili in tioli aromatici. Il rilascio degli aromi fruttati è attribuito all'elevata attività degli enzimi beta-liasi tipici di questo ceppo di lieviti. Descrizioni comuni per questi aromi rilasciati includono il 'frutto della passione' e il 'frutto tropicale'.

TASSO DI FERMENTAZIONE

Durante la fermentazione entro il range di temperatura ideale di 15-25°C (59-77°F), Sauvignon ha una breve fase di latenza, seguita da un tasso di fermentazione costante e moderato. Il raffreddamento dovrebbe essere interrotto verso la fine della fermentazione, quando la fermentazione scende al di sotto di 15°C (59°F).

FABBISOGNO DI AZOTO

Sauvignon è considerato un consumatore di azoto da basso a moderato. Durante la fermentazione di succhi altamente chiarificati (scarso contenuto di solidi) con potenziale alcolico elevato, si consiglia l'aggiunta di azoto (100mg DAP/L) o dell'attivante di fermentazione Mauriferm™ per garantire una fermentazione sana.

APPLICAZIONI

Sauvignon è altamente raccomandato per Sauvignon Blanc e altre varietà bianche che mostrano profili aromatici simili. Questo ceppo ha anche un successo apprezzabile con Riesling, Viognier, Semillon e Cabernet Sauvignon.

TOLLERANZA ALCOLICA

Sauvignon mostra una buona tolleranza alcolica fino a 13-14% (v/v)



ACIDITÀ VOLATILE

Generalmente inferiore a 0,3 g/l



PRODUZIONE DI SCHIUMA

Sauvignon è un ceppo con produzione di schiuma da bassa a moderata



ATTIVITÀ KILLER

Sauvignon è neutrale rispetto all'effetto killer. Questo ceppo si mostra resistente ai lieviti killer, ma non produce attività killer.



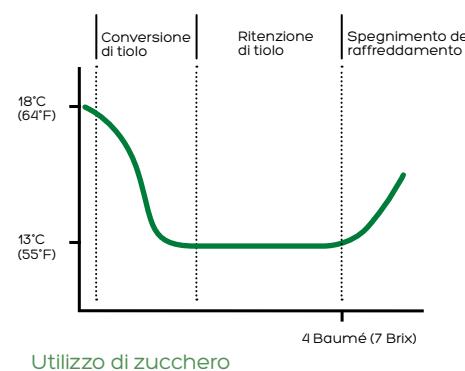
FLOCCULAZIONE

Sauvignon mostra buone proprietà di sedimentazione successive alla fermentazione alcolica.



TEMPERATURE DI

FERMENTAZIONE RACCOMANDATE



Dati rappresentativi per quelli ottenuti complessivamente da AB Biotek Industry

Le informazioni presentate si basano sulla nostra ricerca e test commerciali e forniscono una valutazione generale delle performance del prodotto. Nulla di quanto qui riportato è rappresentativo ai fini della garanzia, per cui il produttore possa essere ritenuto legalmente responsabile.

© 2025 AB MAURI / Data: Ottobre 2025 / www.abbiotek.com