

PRODUIT ☆

Une levure de vinification sèche active pure sélectionnée pour ses capacités aromatiques

TYPE 

Saccharomyces cerevisiae

ORIGINE 

Cru-Blanc a d'abord été isolée dans un vignoble des Côtes du Rhône, France

maurivin™

CRU-BLANC

informations sur le produit



CONTRIBUTION AU VIN

Cru-Blanc est connue pour sa capacité à améliorer la longueur en bouche, particulièrement pour le Chardonnay fermenté en barrique et pendant l'élevage sur lies. Pendant la fermentation, cette souche peut aussi contribuer aux arômes fruités tels que les fruits exotiques, la poire, le raisin, le miel et la vanille. La fermentation malolactique par des bactéries lactiques se déroule bien suite à la fermentation alcoolique avec cette levure.

TAUX DE FERMENTATION

Cru-Blanc présente une phase de latence courte suivie d'une vitesse de fermentation rapide à des températures plus élevées comprises entre 20 et 30°C. À des températures plus froides comprises entre 15 et 18°C, cette souche présente une vitesse de fermentation moyenne, stable. Afin de garantir la fermentation complète du Chardonnay fermenté en barrique, une température minimum de 15°C est recommandée pour l'utilisation de cette levure.

BESOINS EN AZOTE

La consommation d'azote de Cru-blanc est considérée comme modérée. Lors de la fermentation d'un jus très clarifié (faible teneur en matières solides) ayant un degré alcoolique potentiel élevé, un complément d'azote (100mg DAP/L) ou un activateur de fermentation Mauriform sont recommandés pour garantir une fermentation complète.

APPLICATIONS

Cru-Blanc est idéalement adaptée pour la production de vin blancs variétaux en particulier pour des vins de Chardonnay fermentés en barrique. Cru-Blanc est aussi recommandée pour la fermentation de cépage neutres (Ugni Blanc, Chenin Blanc) lorsqu'une contribution aromatique de la levure est demandée. Par ailleurs Cru-Blanc ne consomme quasiment pas d'acide malique au cours de la fermentation (*voir la fiche technique sur l'acide malique*).

TOLÉRANCE À L'ALCOOL

Cru-Blanc présente une bonne tolérance à l'alcool jusqu'à 14% (v/v)



ACIDITÉ VOLATILE

Généralement inférieure à 0,3 g/l



PRODUCTION DE MOUSSE

Cru-Blanc est une souche dont la production de mousse est faible, adaptée à la fermentation en baril



ACTIVITÉ KILLER

Cru-Blanc a une activité killer



FLOCCULATION

Cru-Blanc possède d'excellentes propriétés de sédimentation



CONTRIBUTION AU VIN

