

PLATINUM

informazione sul prodotto

Prodotto ☆

Un lievito secco attivo puro per vino che esalta l'aroma e il gusto del vitigno eliminando il carattere riduttivo come l'acido solfidrico.

Tipologia ☺

Saccharomyces cerevisiae.

Origine 🌎

Sviluppato da Maurivin™ e dall'Istituto di Ricerca Vitivinicola Australiano

adatto per il
LANCIO DIRETTO

TASSO DI FERMENTAZIONE

Platinum mostra una breve fase di latenza ed una fermentazione rapida a temperature elevate pari a 20–30°C (68–86°F). Platinum è ideale per la fermentazione a basse temperature di 12–16°C (53–61°F), grazie al suo vigore intrinseco.

APPORTO AL VINO

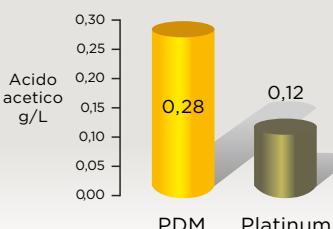
Maurivin™ Platinum è un lievito per vino specifico che non è in grado di produrre acido solfidrico rilevabile. L'uso di questo lievito elimina qualsiasi potenziale carattere riduttivo derivante dal lievito, anche quando i succhi della fermentazione presentano una carenza di azoto. I vini ottenuti hanno un maggiore gusto aromatico, adatto per la produzione di vini di alta qualità.

APPLICAZIONI

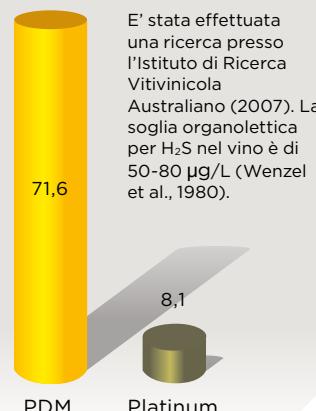
Maurivin™ Platinum è consigliato per la produzione di vini dal gusto fruttato con un piccolo apporto dal lievito. Da sottolineare è l'assenza di qualsiasi carattere riduttivo, che aumenta il carattere positivamente motovitigno del vino. Platinum è ideale per tutte le varietà e gli stili di vino. Questo lievito è consigliato anche quando le uve provengono da vigneti da vigneti i cui vini hanno tradizionalmente un carattere riduttivo.

PRODUZIONE DI ACIDO ACETICO

E' stata effettuata una ricerca presso l'Istituto di Ricerca Vitivinicola Australiano (2007).



Produzione di H₂S [µg/L]



Le informazioni presentate si basano sulla nostra ricerca e su 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

PRODUZIONE DI ACIDO SOLFIDRICO

Platinum non produce livelli di acido solfidrico rilevabili. L'uso di questo lievito elimina il carattere riduttivo proveniente dal lievito in fase di vinificazione.

FABBISOGNO DI AZOTO

Per favorire la crescita cellulare del lievito all'inizio della fermentazione, è richiesta l'aggiunta di azoto per formare la biomassa cellulare. Nei succhi a basso contenuto di YAN, Platinum trae profitto dall'aggiunta di un attivante di fermentazione Mauriferm™.

RESA DI ALCOL

Maurivin™ Platinum utilizza circa 16,5 g di zucchero per produrre 1% di alcol (v/v).

TOLLERANZA ALCOLICA

Platinum mostra una buona tolleranza alcolica del 15–16% (v/v).

ACIDITA' VOLATILE

Generalmente inferiore a 0,2 g/L.

PRODUZIONE COMPLESSIVA DI SO₂

Platinum presenta una profili di produzione complessiva di SO₂ simile a Maurivin™ PDM (fino a 40 mg/L).

FATTORE KILLER

Platinum ha un'azione killer.

LIEVITO BREVETTATO

Distinction è un lievito brevettato non OGM di 'Nuova Generazione' di Maurivin™.