

**PRODOTTO** ☆

Un lievito secco attivo puro per vino selezionato per il suo carattere mediamente aromatico e fermentazione robusta

**TIPOLOGIA** ○○○

*Saccharomyces cerevisiae*  
(var. *bayanus*)

**ORIGINE** 🌍

Isolato per la prima volta in Francia

**maurivin™**

# MAURIVIN PDM

## informazione sul prodotto

**APPORTO AL VINO**

Maurivin PDM produce livelli di aroma e gusto nel vino da moderati a bassi. Si tratta di un ceppo di lieviti altamente richiesto quando gli enologi richiedono un apporto aromatico discreto ma positivo.

**TASSO DI FERMENTAZIONE**

Maurivin PDM è indicato per le temperature di fermentazione basse per il suo vigore proprio. E' un fermentatore costante a basse temperature (8-15°C; 46-59°F) con un'elevata richiesta per un controllo di riscaldamento o raffreddamento. Maurivin PDM è un fermentatore rapido a temperature alte (20-30°C; 68-86°F) con una breve fase di latenza..


**FABBISOGNO DI AZOTO**

La fermentazione ad alte temperature può comportare una più rapida riduzione di azoto amminico libero nel mosto/succo. In queste situazioni potrebbe risultare necessario aggiungere azoto libero o disponibile.

**APPLICAZIONI**

Un ceppo di lieviti per uso generico consigliato per la produzione di vino bianco e rosso, in particolare i vini varietali come Chardonnay, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Semillon, Riesling, Cabernet, Merlot e Shiraz/Syrah. Maurivin PDM è indicato anche per la produzione di vini con il metodo champenoise.


**TOLLERANZA ALCOLICA**

Maurivin PDM mostra un'eccellente alcol tolleranza nel range di 15-17% (v/v) 


**ACIDITA' VOLATILE**

Generalmente inferiore a 0,3 g/l 


**PRODUZIONE DI SCHIUMA**

Un ceppo con produzione di schiuma da bassa a moderata 

**FLOCCULAZIONE**

Maurivin PDM possiede eccellenti proprietà di sedimentazione dopo la fermentazione alcolica 

**PRODUZIONE TOTALE DI SO<sub>2</sub>**

Maurivin PDM è considerato un produttore moderato di SO<sub>2</sub> (fino a 40 mg/L di SO<sub>2</sub> totale) 

**TASSI DI FERMENTAZIONE DI PDM A DIVERSE TEMPERATURE DI FERMENTAZIONE**