

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 SO₂

Maurivin PDM è considerato un produttore moderato di SO₂ (fino a 40 mg/L di SO₂ totale) 

TASSI DI FERMENTAZIONE DI PDM A DIVERSE TEMPERATURE DI FERMENTAZIONE

