

## 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

**maurivin™**



# SAUVIGNON

## informazione sul prodotto

### 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)

### ACIDITA' VOLATILE

Generalmente inferiore a 0,3 g/l

### PRODUZIONE DI SCHIUMA

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

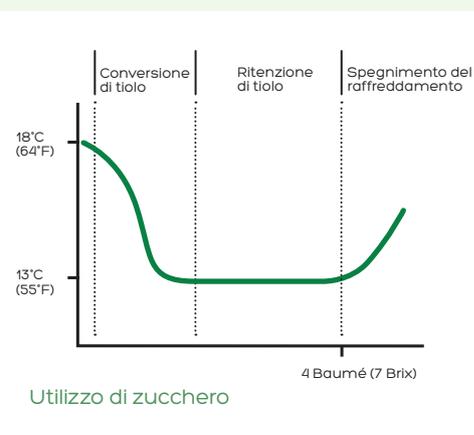
### ATTIVITA' KILLER

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