

PRODUTO ☆

Uma levedura para vinho seca e ativa pura selecionada pelas suas características aromáticas

TIPO 

Saccharomyces cerevisiae

ORIGENS 

A Cru-Blanc foi isolada pela primeira vez de uma vinha em Cotes du Rhone, França

maurivin™

CRU-BLANC

informação de produto

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

A Cru-Blanc é conhecida pela sua capacidade de melhorar o paladar, particularmente no Chardonnay fermentado em barril e durante a maturação das borras de levedura. Esta variedade pode também contribuir com aromáticos frutados durante a fermentação, tais como fruta tropical, pera e toranja, assim como mel e baunilha. A fermentação malolática por bactérias do ácido láctico decorre de forma simples após a fermentação alcoólica com esta levedura.

TAXA DE FERMENTAÇÃO

A temperaturas mais quentes de 20-30 °C, a Cru-Blanc tem uma fase curta de latência seguida de uma forte taxa de fermentação. A temperaturas mais baixas de 15-18 °C, esta variedade apresenta uma taxa de fermentação média e constante. Para assegurar a fermentação completa do Chardonnay fermentado em barril, recomenda-se uma temperatura mínima de 15 °C quando se utiliza esta levedura.

NECESSIDADES DE AZOTO

A Cru-Blanc é considerada um consumidor moderado a elevado de azoto. Ao fermentar mosto altamente clarificado (baixo teor de sólidos) de elevado potencial alcoólico, recomenda-se um suplemento de azoto (100 mg DAP/l) ou um auxiliar de fermentação Mauriform para garantir uma fermentação saudável.

APLICAÇÕES

A Cru-Blanc é ideal para a produção de vinho branco varietal, em particular, para utilização na fermentação de Chardonnay em barril. Esta variedade tem também um sucesso notável com castas neutras como Chenin Blanc e Trebbiano (Ugni Blanc), quando é necessária uma contribuição aromática da levedura. A Cru-Blanc apresenta uma capacidade muito baixa para consumir ácido málico durante a fermentação (ver Ficha de Informação de Investigação sobre Ácido Málico) e deve ser considerada para aplicações onde é a conservação do ácido málico é desejável.

TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

A Cru-Blanc apresenta uma boa tolerância ao álcool de até 14% (v/v)



ACIDEZ VOLÁTIL

Geralmente menos de 0,3 g/l



FORMAÇÃO DE ESPUMA

A Cru-Blanc é uma variedade com baixa formação de espuma, adequada para fermentação em barris.



ATIVIDADE KILLER

A Cru-Blanc tem atividade killer



FLOCULAÇÃO

A Cru-Blanc apresenta excelentes propriedades de sedimentação



CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

