

# PLATINUM

informations sur le produit

## Produit ☆

Une levure de vinification sèche active pure qui améliore les arômes variétaux et les saveurs grâce à l'élimination des caractères réducteurs tels que le sulfure d'hydrogène.

## Type 🍷

*Saccharomyces cerevisiae.*

## Origine 🌍

Développée par Maurivin et l'Institut de Recherche Viti-vinicole Australien.

### TAUX DE FERMENTATION

Platinum présente une phase de latence courte et un taux de fermentation rapide à des températures comprises entre 20 et 30°C. Platinum est idéale pour la fermentation à des températures plus basses comprises entre 12 et 16°C grâce à sa vigueur inhérente.

### CONTRIBUTION AU VIN

Maurivin Platinum est une levure de vin unique qui ne produit pas de quantités de sulfure d'hydrogène détectables. L'utilisation de cette souche élimine tous les caractères réducteurs dérivés potentiels de la levure même lors de la fermentation de jus présentant un déficit en azote. Les vins obtenus ont des arômes variétaux accrus favorables à une production de vins de haute qualité.

### APPLICATIONS

Maurivin Platinum est recommandée pour la production de vins fruités avec seulement une petite contribution de la levure. L'absence de caractères réducteurs est remarquable et améliore ainsi les caractères variétaux positifs du vin. Platinum est idéale pour tous les cépages et les styles de vins. Cette levure est aussi recommandée lors de la fermentation de raisins dont les vins ont habituellement un caractère réducteur.

### PRODUCTION DE SULFURE D'HYDROGÈNE

Platinum ne produit pas de quantités de sulfure d'hydrogène détectables. L'utilisation de cette levure élimine les caractères réducteurs dérivés de la levure dans la vinification.

### BESOIN EN AZOTE

Pour aider la croissance des cellules de levure au début de la fermentation, un ajout d'azote est nécessaire pour construire une biomasse cellulaire. Pour des jus faibles en azote assimilable l'ajout d'un activateur de fermentation Mauriform est bénéfique.

### RENDEMENT D'ALCOOL

Maurivin Platinum utilise environ 16,5g de sucre pour produire 1% d'alcool (v/v).

### TOLÉRANCE À L'ALCOOL

Platinum présente une excellente tolérance à l'alcool de l'ordre de 15-16% (v/v).

### ACIDITÉ VOLATILE

Généralement inférieure à 0,2g/L.

### PRODUCTION TOTALE DE SO<sub>2</sub>

Platinum a une production totale de SO<sub>2</sub> similaire à celle de Maurivin PDM (jusqu'à 40mg/L).

### ACTIVITÉ KILLER

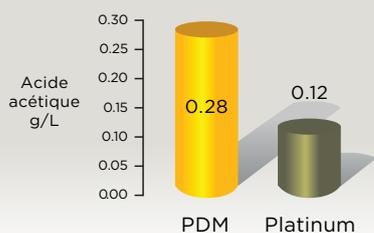
Platinum a une activité killer.

### LEVURE BREVETÉE

Platinum est une souche de levure brevetée sans OGM de la gamme Maurivin « Nouvelle Génération ».

### PRODUCTION D'ACIDE ACÉTIQUE

Les recherches ont été menées à l'Institut de Recherche Viti-vinicole Australien (2007).



### Production de H<sub>2</sub>S [µg/L]

Les recherches ont été menées à l'Institut de Recherche Viti-vinicole Australien (2007). La concentration seuil en H<sub>2</sub>S du vin est de 50-80 µg/L (Wenzel et al., 1980).

