

### Prodotto

Lievito secco attivo da vinificazione.  
Conforme al Codice Enologico Internazionale.

### Genere/Specie

*Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*

### Origine

Collezione dell' Istituto di Ricerca  
Vitivinicola Australiano (AWRI).

### Cinetica di fermentazione

Temperatura: tra i 15°C ed i 28°C  
Fase di latenza : breve  
Vigore : ceppo mediamente vigoroso  
Fabbisogni azotati : molto alti

### Parametri enologici

Tolleranza all'alcool : 14.5 % (v/v)  
Produzione di acidità volatile : debole  
Consumo di acido malico : debole  
Produzione di SO<sub>2</sub> : nulla  
Produzione di spuma : debole  
Flocculazione : eccellente  
Attività Killer: sensibile

**Confezioni** : 500 g sotto vuoto.

**Conservazione:** in luogo fresco, al riparo dall'umidità.

**Dose di utilizzo** : 20 g/hl per vino rosso,  
30 g/hl per vino bianco, 40 g/hl per  
mosti chiarificati.

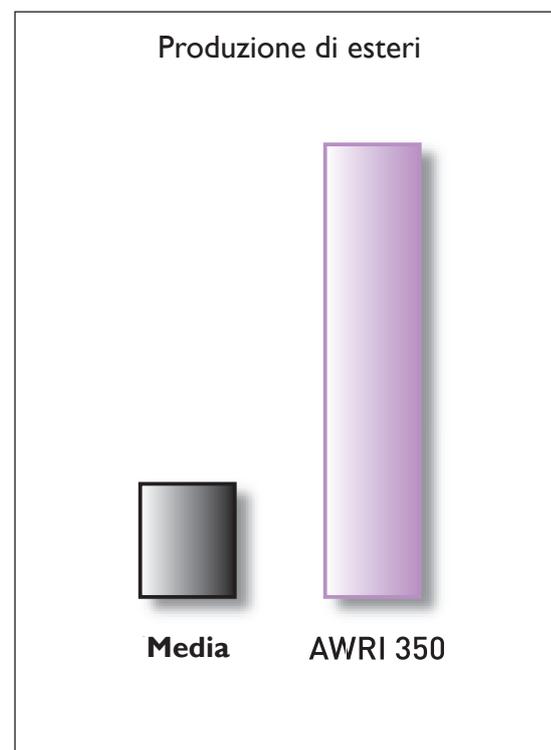
### Contributo al vino

Maurivin AWRI 350 produce grandi quantità di esteri (composti aromatici provenienti dalla fermentazione).

Maurivin AWRI 350 offre un interessante equilibrio tra potenza aromatica e la struttura.

### Applicazioni

Maurivin AWRI 350 è consigliato per la produzione di vini giovani aromatici rossi (Merlot, Montepulciano, Teroldego), rosati (Corvina veronese, Rondinella, Sangiovese) e bianchi (Moscato Bianco).



Dati basati su esperienze globali ottenute dal gruppo AB MAURI.