



CRU-BLANC

Specificità tecnica

Prodotto

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

Genere/Specie

Saccharomyces cerevisiae

Origine

Francia

Cinetica di fermentazione

Temperatura: tra i 15°C ed i 30°C
Fase di latenza : breve
Vigore : ceppo vigoroso
Fabbisogni azotati : moderati

Parametri enologici

Tolleranza all'alcool : 14 % (v/v)
Produzione di acidità volatile : debole
Consumo di acido malico : debole
Produzione di SO₂ : debole
Produzione di spuma : debole
Flocculazione : eccellente
Attività Killer: Killer

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 CRU BLANC valorizza i vitigni neutri esaltando aromi fruttati e favorisce positivamente la sensazione di volume in bocca (produzione elevata di glicerolo e liberazione di polisaccaridi).

Applicazioni

L'uso di Maurivin CRU BLANC è consigliato per l'elaborazione di vini bianchi fermentati in barriques e/o affinati sulle fecce (sur lies): Chardonnay, Lugana, Verdicchio.

Contributo al vino

