



# ELEGANCE

## Specificità tecnica

### Prodotto

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

### Genere/Specie

*Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*

### Origine

Emisfero Nord

### Cinetica di fermentazione

Temperatura: tra i 10°C ed i 18°C  
Fase di latenza : moderata  
Vigore : ceppo vigoroso tra i 20°C ed i 30°C  
Fabbisogni azotati : molto deboli

### Parametri enologici

Tolleranza all'alcool : 15 % (v/v)  
Produzione di acidità volatile : debole  
Consumo di acido malico : debole  
Produzione di SO<sub>2</sub> : media  
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 ELEGANCE è in grado di fermentare mosti molto chiarificati a basse temperature e contribuisce in maniera significativa alla complessità aromatica del vino.

### Applicazioni

Maurivin ELEGANCE è un ottimo fermentatore per vini bianchi di forte carattere varietale.  
Maurivin ELEGANCE è ricco di attività beta-glucosidasi che consente la rivelazione di aromi varietali fruttati di origine terpenica sui vitigni Pinot Grigio, Verdicchio, Prosecco, Moscato e tutte le varietà ricche in terpeni.

### Ceppo fruttosifilo.

Elegance è adatto per riavviare arresti di fermentazione con un residuo elevato di fruttosio.

Consumo di fruttosio nella fase finale della fermentazione

