

Maurivin PDM

Specificità tecnica

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). Isolato nei vigneti della regione di Champagne.

Cinetica di fermentazione

Temperatura: tra i 10 ed i 25°C ; regolazione termica necessaria oltre i 25°C

Fase di latenza : breve

Vigore : ceppo molto vigoroso

Fabbisogni azotati : moderati

Parametri enologici

Tolleranza all'alcool : 15-17% (v/v)

Produzione di acidità volatile : debole

Consumo di acido malico : debole

Produzione di SO₂ : media

Produzione di spuma : molto debole

Flocculazione : buona

Attività Killer: Killer

Confezioni : 500 g o 10 kg 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 PDM, poiché produce deboli quantità di composti aromatici, rispetta la tipicità del vitigno.

Applicazioni

Maurivin PDM è utilizzato per una vasta gamma di applicazioni : fermentazione di vini tranquilli rossi, bianchi e rosati.

Maurivin PDM è particolarmente consigliato per conservazioni "sur lies", rifermentazioni e presa di spuma. E' indicato per chiudere a secco Amaroni e vini con elevato grado alcolico.

Cinetica di fermentazione del ceppo PDM a diverse temperature di fermentazione

