

Activateur de fermentation

MAURIFORM PLUS

informations sur le produit

Mauriform Plus

est un activateur de fermentation unique contenant de la levure inactivée, de la thiamine et du phosphate de diammonium. Développé en Australie par le Groupe technologique mondial de AB Mauri, ce produit est recommandé pour améliorer la fermentation et réduire le risque de fermentations lentes ou bloquées. Les produits utilisés dans cet activateur de fermentation sont approuvés par l'OIV.

Mauriform Plus améliore la fermentation en éliminant les acides gras toxiques

Les parois cellulaires des levures inactivées de Mauriform Plus absorbent les acides gras saturés à chaîne moyenne toxiques. Ces acides gras peuvent s'accumuler pendant la fermentation, en inhibant le transport de sucre dans les cellules de levure et en entraînant ainsi une fermentation lente ou bloquée. Les parois cellulaires de levure fournissent également une source de stérols et d'autres composants essentiels à la division cellulaire de la levure.

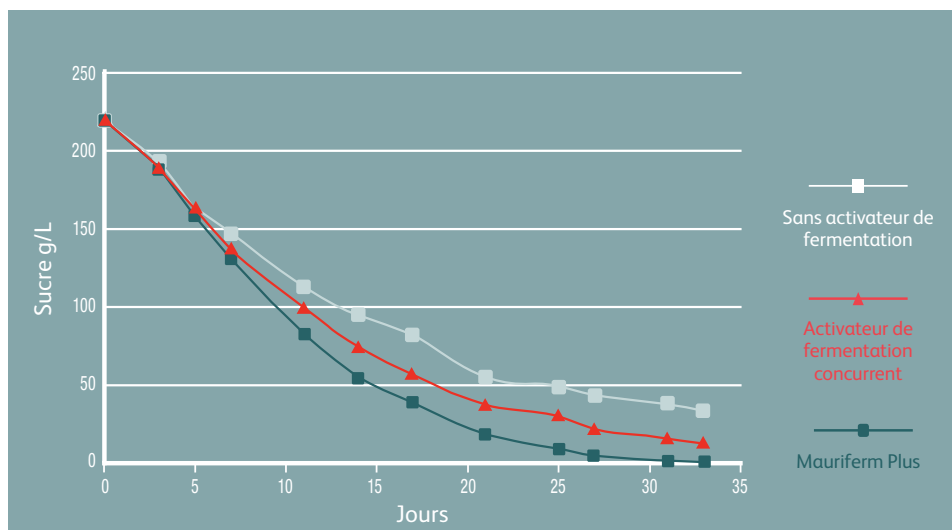
Mauriform Plus améliore la fermentation en fournissant de l'azote

L'azote est important pour la synthèse des protéines et le transport de sucre. Un déficit en azote peut aussi entraîner la production de composés indésirables tels que le sulfure d'hydrogène. La teneur en azote assimilable (YAN) de Mauriform Plus est de 26mg N/L.

Mauriform Plus améliore la fermentation grâce à l'apport de thiamine (vitamine B1)

La thiamine est importante pour les activités métaboliques cellulaires telles que la synthèse des protéines, le métabolisme du sucre, l'activité enzymatique et la synthèse des parois cellulaires. L'apport de thiamine peut aussi réduire les quantités d'acides céto-glutarique, pyruvique et acétique ainsi que l'éventuelle quantité de sulfure d'hydrogène.

Dosage: Lorsque 1/3 de la fermentation est réalisée, ajouter 30g/HL directement au jus/au moût.



Essais menés avec des souches Maurivin B dans un milieu de jus de raisin pauvre en nutriments à un pH de 3,5 avec une concentration en sucre de 220g/L (glucose/fructose). Mauriform Plus a été ajouté le sixième jour. Les résultats peuvent varier en fonction des différents jus de raisin/du moût.