

PRODOTTO ☆

Un lievito secco attivo puro per vino selezionato per la sua capacità di esaltare gli aromi varietali dei vini bianchi

TIPOLOGIA

Saccharomyces cerevisiae

ORIGINE

Isolato per la prima volta in Portogallo

maurivin™



ELEGANCE

informazione sul prodotto

APPORTO AL VINO

Elegance è noto per la sua capacità di trasmettere al vino aromi fragranti e profumati. Questo ceppo ha anche la capacità di esprimere un'elevata attività beta-glucosidasi, che risulta nel rilascio di aromi varietali fruttati originari dei terpeni.

TASSO DI FERMENTAZIONE

Elegance mostra una breve fase di latenza ed un tasso medio-costante di fermentazione a basse temperature di 10-18°C (50-65°F). Il tasso di fermentazione di Elegance è più vigoroso a temperature elevate di 20-30°C (68-85°F).

FABBISOGNO DI AZOTO

Elegance è considerato un consumatore moderato di azoto e mostra un buon carattere di fermentazione durante la fermentazione di mosti chiarificati. Un apporto di azoto può essere richiesto per la fermentazione di mosti con bassi livelli di azoto.

CONSUMO DI FRUTTOSIO

Elegance favorisce il consumo di fruttosio verso la fine della fermentazione. Esso può essere usato per riavviare le fermentazioni arrestate con un maggiore rapporto di fruttosio:glucosio.

APPLICAZIONI

Per la sua abilità di fermentare succhi chiarificati a basse temperature e la capacità di incrementare gli aromi varietali da una maggiore attività beta-glucosidasi, Elegance è diventato un ceppo popolare per una gamma di vitigni bianchi fruttati come Semillon, Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay e Pinot Gris/Grigio. Elegance è altamente indicato per riavviare le fermentazioni arrestate che contengono elevati livelli di zucchero residuo.

TOLLERANZA ALCOLICA

Elegance ha una tolleranza alcolica del 14-15% (v/v)



ACIDITA' VOLATILE

Generalmente inferiore a 0,3 g/l



PRODUZIONE DI SCHIUMA

Elegance è un ceppo a bassa produzione di schiuma adatto alla fermentazione in botte.



AZIONE KILLER

Elegance ha un'azione killer



FLOCCULAZIONE

Elegance mostra buone proprietà di sedimentazione



CONSUMO DI FRUTTOSIO NELLA FASE FINALE DELLA FERMENTAZIONE

