

PRODUIT ☆

Une levure de vinification sèche active pure sélectionnée pour sa capacité à amplifier les arômes variétaux des vins blancs

TYPE

Saccharomyces cerevisiae

ORIGINE

D'abord isolée au Portugal

maurivin™



ELEGANCE

informations sur le produit

CONTRIBUTION AU VIN

Elegance est connue pour sa capacité à conférer des arômes parfumés au vin. Cette souche peut aussi exprimer une haute activité bêta-glucosidase, ce qui entraîne la libération d'arômes variétaux fruités provenant des terpènes.

TAUX DE FERMENTATION

Elegance présente une phase de latence courte et une vitesse de fermentation moyenne, stable à des températures plus basses comprises entre 10 et 18°C. La vitesse de fermentation d'Elegance est plus dynamique à des températures plus chaudes comprises entre 20 et 30°C.

BESOINS EN AZOTE

La consommation d'azote d'Elegance est considérée comme faible à modérée, et cette souche présente de bonnes capacités fermentaires lorsqu'elle fermente des moûts clarifiés. Un complément en azote peut être nécessaire lors de la fermentation de moûts pauvres en azote.

CONSOMMATION DE FRUCTOSE

Elegance favorise la consommation de fructose en fin de fermentation. Elegance peut être utilisée pour des reprises de fermentation lorsque le rapport fructose/glucose est élevé.

APPLICATIONS

Sa capacité de fermenter des moûts clarifiés à basse température et son aptitude à révéler des arômes variétaux (activité beta-glucosidase) font d'Elegance une souche très utilisée pour la vinification de moûts de Sauvignon Blanc, Chardonnay, Sémillon, Riesling, Pinot Gris. Elegance est également appropriée pour la reprise de fermentations stoppées de moûts encore riches en sucres résiduels.

TOLÉRANCE À L'ALCOOL

Elegance présente une tolérance à l'alcool de 14-15% (v/v)



ACIDITÉ VOLATILE

Généralement inférieure à 0,3 g/l



PRODUCTION DE MOUSSE

Elegance est une souche dont la production de mousse est faible, adaptée à la fermentation en fût



ACTIVITÉ KILLER

Elegance a une activité killer



FLOCCULATION

Elegance possède de bonnes propriétés de sédimentation



CONSOMMATION DE FRUCTOSE LORS DE LA DERNIÈRE ÉTAPE DE FERMENTATION

