

PRODUIT ☆

Une levure de vinification sèche active pure sélectionnée pour ses caractères aromatiques complexes

TYPE

Saccharomyces cerevisiae

ORIGINE

D'abord isolée par l'Université de Californie, Campus Davis

maurivin™



UCD 522

informations sur le produit

CONTRIBUTION AU VIN

Lors de la fermentation, UCD 522 développe des arômes complexes tout en respectant les caractères variétaux du cépage. Les composés aromatiques de la levure UCD 522 décrivent des vins plutôt traditionnels, rappelant la complexité aromatique des vins élaborés à partir de levures indigènes. Cette levure est appréciée des vignerons voulant produire un vin complexe ou nécessitant des assemblages.

TAUX DE FERMENTATION

UCD 522 a une vitesse de fermentation moyenne dans une plage de température idéale comprise entre 16 et 30°C. UCD 522 présente une phase de latence courte dans cette plage de température.

BESOINS EN AZOTE

La consommation d'azote d'UCD 522 est techniquement modérée, cette souche présentant un besoin en azote similaire à celui de la souche Maurivin AWRI 796. Pour un taux d'alcool potentiellement élevé, ou des fermentations à faible teneur en matières solides, deux ou trois ajouts de complément d'azote (100mg DAP/L) ou un activateur de fermentation Mauriferm aideront à produire une plus grande population de levures saines.

CONSOMMATION D'ACIDE MALIQUE

UCD 522 peut consommer jusqu'à 30% d'acide malique pendant la fermentation alcoolique.

APPLICATIONS

UCD 522 est une souche universelle recommandée pour la production de vin rouge et blanc, mais elle est surtout connue pour la production de vins rouges complexes et variétaux à partir de Syrah, Zinfandel, Merlot et Grenache.

TOLÉRANCE À L'ALCOOL

UCD 522 présente une bonne tolérance à l'alcool jusqu'à 13,5-14% (v/v)



ACIDITÉ VOLATILE

Généralement inférieure à 0,3g/l



PRODUCTION DE MOUSSE

Une souche dont la production de mousse est faible à modérée



ACTIVITÉ KILLER

UCD 522 est une souche sensible

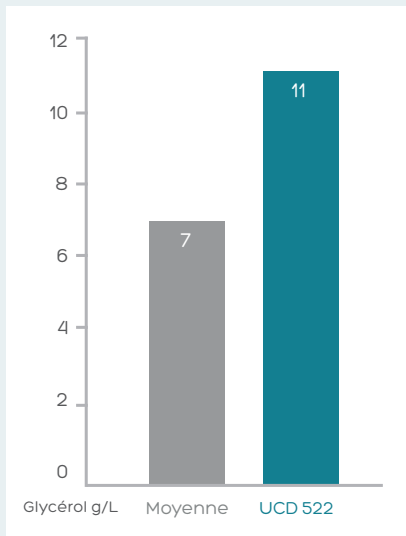


FLOCULATION

UCD 522 possède de bonnes propriétés de sédimentation



PRODUCTION DE GLYCÉROL



Recherches menées par les Docteurs Vladimir Jiranek et Paul Grbin, Université d'Adélaïde, Australie (2005).