

CARATTERISTICHE DEL LIEVITO MAURIVIN

maurivin™



next generation
by maurivin

CEPPO	Stile del vino	Carattere varietale	Tasso di fermentazione	Fabbisogno di azoto	Tolleranza alcolica	Resa di etanolo	Glicerolo/gusto	Esteri	Flocculazione	Azione killer
Platinum	B/R/ROSÉ	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ●	●	● ● ● ● ●	K
AWRI 1503	B/R	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ●	● ● ● ● ●	K
AWRI Fusion	B/R/ROSÉ	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ● ●	K

CLASSIC

CEPPO	Stile del vino	Carattere varietale	Tasso di fermentazione	Fabbisogno di azoto	Tolleranza alcolica	Resa di etanolo	Glicerolo/gusto	Esteri	Flocculazione	Azione killer
AWRI 796	B/R/ROSÉ	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	●	● ● ● ● ● ●	● ●	● ● ● ● ●	K
AWRI 350	B/R	● ●	● ●	● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	D
AWRI R2	B/R	● ●	● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	K
BP 725	R	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	●	● ● ● ● ●	D
Cru-Blanc	B	● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ●	● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ● ●	K
Elegance	B/S	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ●	K
EP2	B/ROSÉ	● ● ● ●	● ●	●	● ● ● ●	● ● ● ●	● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ●	D
Maurivin B	R	● ● ● ● ●	● ●	●	● ● ● ● ●	●	● ●	●	● ● ● ● ●	D
Maurivin PDM	B/R/D/ROSÉ	● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	● ●	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ●	●	● ● ● ● ●	K
POP	B/R/D/ROSÉ	● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	● ●	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ●	●	● ● ● ● ●	K
Primeur	B/R/ROSÉ	● ●	● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ●	● ●	● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	D
Sauvignon	B	● ● ● ● ● ●	● ● ● ●	● ●	● ● ● ●	● ●	● ●	● ●	● ● ● ●	N
UCD 522	B	● ● ● ●	● ● ● ●	● ●	● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ●	D
UOA Maxithlol	B	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ● ●	K

R Vinificazione di vino rosso K Killer ● Basso ● ● ● ● ● Alto
 B Vinificazione di vino bianco D Delicato
 S Fermentazione secondaria N Neutro