

PRODOTTO ☆

Un lievito secco attivo puro per vino scelto per il suo carattere aromatico

TIPOLOGIA 

Saccharomyces cerevisiae

ORIGINE 

Cru-Blanc è stato isolato per la prima volta in un vigneto sulla Cotes du Rhone, Francia

maurivin™

CRU-BLANC

informazione sul prodotto

APPORTO AL VINO

Cru-Blanc è noto per la sua capacità di esaltare il gusto, particolarmente per lo Chardonnay fermentato in barrique e durante l'affinamento delle fecce di lievito. Il ceppo può anche conferire aromi fruttati durante la fermentazione di frutta tropicale, pera e pompelmo, ma anche di miele e vaniglia. La fermentazione malolattica, svolta dai batteri malolattici, procede facilmente al seguito della fermentazione alcolica dei vini fermentati con questo lievito.

TASSO DI FERMENTAZIONE

A temperature alte di 20-30°C (68-86°F) Cru-Blanc presenta una breve fase di latenza seguita da un forte tasso di fermentazione. A basse temperature di 15-18°C (59-64°F) questo ceppo mostra un tasso di fermentazione medio costante. Per assicurare una fermentazione completa dello Chardonnay fermentato in botte, è consigliata una temperatura minima di 15°C (59°F) quando si usa questo lievito.

FABBISOGNO DI AZOTO

Cru-Blanc è considerato un consumatore moderato di azoto. Durante la fermentazione di succhi fortemente chiarificati (pochi solidi) con un alto potenziale alcolico, un apporto di azoto (100mg DAP/L) o attivante di fermentazione Mauriform è consigliato per garantire una fermentazione sana.

APPLICAZIONI

Cru-Blanc è perfettamente indicato per la vinificazione di bianco varietale, in particolare per lo Chardonnay fermentato in botte. Questo ceppo ha anche un successo degno di nota con varietà di uve neutre come Chenin Blanc e Trebbiano (Ugni Blanc), in cui l'apporto di aromi di lievito è preferito. Cru-Blanc mostra una scarsa capacità di consumare acido malico durante la fermentazione (v. scheda informativa sulla Ricerca sull'acido malico) e dovrebbe essere considerato per le applicazioni in cui è richiesta la conservazione dell'acido malico.

TOLLERANZA ALCOLICA

Cru-Blanc mostra una buona tolleranza alcolica fino al 14% (v/v)



ACIDITA' VOLATILE

Generalmente inferiore a 0,3 g/l



PRODUZIONE DI SCHIUMA

Cru-Blanc è un ceppo a bassa produzione di schiuma idoneo per la fermentazione in botte.



AZIONE KILLER

Cru-Blanc ha un'azione killer



FLOCCULAZIONE

Cru-Blanc mostra eccellenti proprietà di sedimentazione sedimentation properties



APPORTO AL VINO

