

## PRODUIT ☆

Une levure de vinification sèche active pure sélectionnée pour ses caractères aromatiques et ses fermentations robustes

## TYPE

*Saccharomyces cerevisiae*  
(var. *bayanus*)

## ORIGINE

Isolée en France

**maurivin™**



# MAURIVIN PDM

## informations sur le produit

### CONTRIBUTION AU VIN

Maurivin PDM produit des arômes et des composés aromatiques faibles à modérés pour le vin. C'est une souche très appréciée des œnologues qui recherchent une contribution aromatique subtile et positive de la levure.

### TAUX DE FERMENTATION

Maurivin PDM est adaptée à des températures de fermentation basses grâce à sa vigueur inhérente. C'est une levure stable à des températures plus basses (8-15°C) qui exige un contrôle rigoureux du refroidissement ou de la réfrigération. Maurivin PDM est une levure à vitesse de fermentation rapide à des températures plus chaudes (20-30°C) avec une phase de latence courte.

### BESOINS EN AZOTE

La fermentation à haute température peut entraîner un appauvrissement rapide du moût/du jus en azote aminé libre. Dans ces circonstances, l'ajout d'azote aminé libre ou disponible peut être nécessaire.

### APPLICATIONS

Une souche de levure universelle recommandée pour la production de vin rouge et blanc, en particulier pour les cépages tels que le Chardonnay, le Chenin Blanc, le Sauvignon Blanc, le Sémillon, le Riesling, le Cabernet, le Merlot et la Syrah. Maurivin PDM est également adaptée à la production de vins effervescents utilisant la méthode champenoise.

### TOLÉRANCE À L'ALCOOL

Maurivin PDM a une excellente tolérance à l'alcool de l'ordre de 15-17% (v/v).



### ACIDITÉ VOLATILE

Généralement inférieure à 0,3 g/l



### PRODUCTION DE MOUSSE

Une souche dont la production de mousse est faible à modérée



### FLOCCULATION

Maurivin PDM possède d'excellentes propriétés de sédimentation après la fermentation alcoolique



### PRODUCTION TOTALE DE SO<sub>2</sub>

La production de SO<sub>2</sub> de Maurivin PDM est considérée comme modérée (jusqu'à 40 mg/L de SO<sub>2</sub> total)

### TAUX DE FERMENTATION DE PDM À DIFFÉRENTES TEMPÉRATURES DE FERMENTATION

