

## PRODUIT ☆

Une levure de vinification sèche active pure sélectionnée pour sa capacité à révéler les arômes variétaux du Sauvignon Blanc

## TYPE

*Saccharomyces cerevisiae*

## ORIGINE

Isolée en France

**maurivin™**



# SAUVIGNON

## informations sur le produit

### CONTRIBUTION AU VIN

Sauvignon possède la capacité de révéler les arômes variétaux du Sauvignon Blanc en convertissant les précurseurs non-volatiles, sans odeur, en thiols aromatiques. Cette libération d'arômes fruités est attribuée à l'activité élevée de l'enzyme beta-lyase spécifique à cette souche de levure. Les descriptifs communs concernant ces arômes libérés comprennent le « fruit de la passion » et les « fruits exotiques ».

### TAUX DE FERMENTATION

Lorsqu'elle fermente dans une plage de température idéale comprise entre 15 et 25°C, Sauvignon a une phase de latence courte suivie d'un taux de fermentation modéré, stable. Le refroidissement doit être arrêté vers la fin de la fermentation lorsqu'elle se déroule à moins de 15°C.

### BESOINS EN AZOTE

La consommation d'azote de Sauvignon est considérée comme faible à modérée. Lors de la fermentation d'un jus très clarifié (fible teneur en matières solides) ayant un degré alcoolique potentiel élevé, un complément d'azote (100mg DAP/L) ou un activateur de fermentation Mauriform sont recommandés pour garantir une fermentation complète.

### APPLICATIONS

Sauvignon est fortement recommandée pour le Sauvignon Blanc et d'autres cépages de vin blanc présentant des profils aromatiques similaires. Cette souche connaît aussi un succès remarquable avec le Riesling, le Viognier, le Sémillon et le Cabernet Sauvignon.

### TOLÉRANCE À L'ALCOOL

Sauvignon présente une bonne tolérance à l'alcool jusqu'à 13-14% (v/v)

### ACIDITÉ VOLATILE

Généralement inférieure à 0,3 g/l

### PRODUCTION DE MOUSSE

Sauvignon est une souche dont la production de mousse est faible à modérée

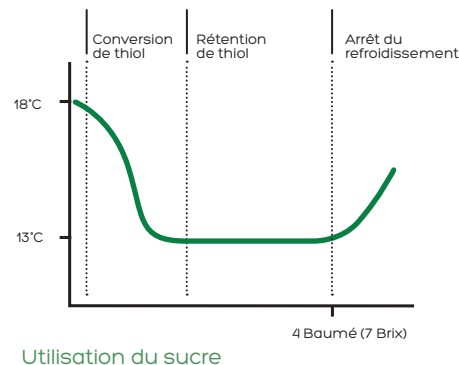
### ACTIVITÉ KILLER

Sauvignon est neutre par rapport au caractère killer. Cette souche est résistante aux levures killer mais ne produit pas d'activité killer

### FLOCULATION

Sauvignon possède de bonnes propriétés de sédimentation suivant la fermentation alcoolique

### TEMPÉRATURES DE FERMENTATION RECOMMANDÉES



Données représentatives des données industrielles de AB Biotek obtenues au niveau mondial.