

# DISTINCTION

 informations sur le produit

## Produit ☆

Une levure de vinification sèche active pure qui ne produit pas d'arômes de sulfure d'hydrogène réducteurs

## Type ☼

*Saccharomyces cerevisiae*

## Origine 🌐

Développée par Maurivin et l'Institut de Recherche Viti-vinicole Australien

### VITESSE DE FERMENTATION

Distinction présente une phase de latence courte et un taux de fermentation rapide à des températures comprises entre 20 et 30°C. À des températures de 15°C environ, Distinction présente un taux de fermentation modéré.

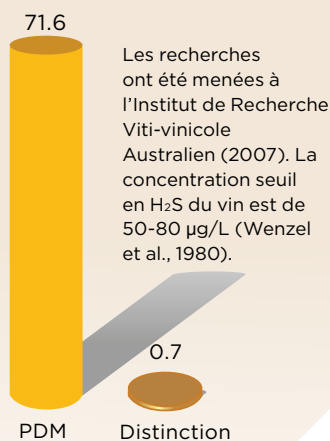
### CONTRIBUTION AU VIN

Maurivin Distinction est une levure de vin unique qui ne produit pas de quantités de sulfure d'hydrogène détectables. L'utilisation de cette souche élimine tous les caractères réducteurs dérivés potentiels de la levure même lors de la fermentation de jus présentant un déficit en azote. Les vins obtenus ont des arômes variétaux accrus favorables à une production de vins de haute qualité. Distinction produit également de subtils arômes fruités pour des styles de vins à dominance fruitée.

### APPLICATIONS

Maurivin Distinction est recommandée pour la production de vins à dominance fruitée avec seulement une petite contribution de la levure. Le plus remarquable est l'absence de caractères réducteurs, améliorant ainsi les caractères variétaux positifs du vin. Distinction est idéale pour tous les cépages et styles de vin, en particulier les cépages rouges. Cette levure est aussi recommandée lors de la fermentation de raisins dont les vins ont habituellement un caractère réducteur.

#### Production de H<sub>2</sub>S [µg/L]



### PRODUCTION DE SULFURE D'HYDROGÈNE

Distinction ne produit pas de quantités de sulfure d'hydrogène détectables. L'utilisation de cette levure élimine les caractères réducteurs dérivés de la levure dans la vinification.

### BESOINS EN AZOTE

Pour aider la croissance des cellules de levure au début de la fermentation, un ajout d'azote est nécessaire afin de construire une biomasse cellulaire. Pour des jus faibles en azote assimilable, l'ajout d'un activateur de fermentation Mauriferm est bénéfique.

### RENDEMENT EN ALCOOL

Maurivin Distinction utilise environ 16,5g de sucre pour produire 1% d'alcool (v/v).

### TOLÉRANCE À L'ALCOOL

Distinction présente une bonne tolérance à l'alcool de l'ordre de 14,5-15,5% (v/v).

### ACIDITÉ VOLATILE

Généralement inférieure à 0,3 g/L.

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

Distinction peut produire de plus grandes quantités de SO<sub>2</sub> combiné (sans augmentation observée pour le SO<sub>2</sub> libre), particulièrement pour les jus de raisin blanc.

### ACTIVITÉ KILLER

Distinction a une activité killer.

### LEVURE BREVETÉE

Distinction est une souche de levure brevetée non OGM de la gamme Maurivin « Nouvelle Génération ».