

DISTINCTION

informazione sul prodotto

Prodotto ☆

Un lievito secco attivo puro per vino che non produce aromi riduttivi di acido solfidrico

Tipologia ☼

Saccharomyces cerevisiae

Origine 🌐

Sviluppato da Maurivin e dall'Istituto di Ricerca Vitivinicola Australiano

TASSO DI FERMENTAZIONE

Distinction mostra una breve fase di latenza ed una fermentazione rapida a temperature elevate pari a 20–30°C (68–86°F). A temperature più basse di 15°C (59°F) Distinction mostra un moderato tasso di fermentazione.

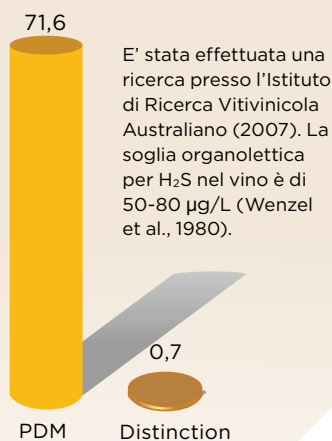
APPORTO AL VINO

Maurivin Distinction è un lievito enologico specifico che non è in grado di produrre acido solfidrico rilevabile. L'uso di questo lievito elimina qualsiasi potenziale carattere riduttivo derivante dal lievito, anche quando i succhi della fermentazione presentano una carenza di azoto. I vini ottenuti presentano maggior quantità di aromi varietali, che li rendono adatti alla produzione di vini di alta qualità. Distinction produce anche aromi con sfumature fruttate per vini dal gusto fruttato.

APPLICAZIONI

Maurivin Distinction è consigliato per la produzione di vini dal gusto fruttato con un piccolo apporto dal lievito. Da sottolineare è l'assenza di qualsiasi carattere riduttivo, che aumenta il carattere positivamente motovitigno del vino. Distinction è ideale per tutte le varietà e gli stili di vino, in particolare per i vitigni di uve rosse. Questo lievito è consigliato anche quando il frutto fermentato proviene da vigneti i cui vini hanno tradizionalmente un carattere riduttivo.

Produzione di H₂S [µg/L]



PRODUZIONE DI ACIDO SOLFIDRICO

Distinction non produce livelli di acido solfidrico rilevabili. L'uso di questo lievito elimina il carattere riduttivo proveniente dal lievito in fase di vinificazione.

FABBISOGNO DI AZOTO

Per favorire la crescita cellulare del lievito all'inizio della fermentazione, è richiesta l'aggiunta di azoto per formare la biomassa cellulare. Nei succhi a basso contenuto di YAN, Distinction trae profitto dall'aggiunta di un ausilio di fermentazione Mauriferm.

RESA DI ALCOL

Distinction utilizza circa 16,5 g di zucchero per produrre 1% di alcol (v/v).

TOLLERANZA ALCOLICA

Distinction mostra una buona tolleranza alcolica del 14,5–15,5% (v/v).

ACIDITA' VOLATILE

Generalmente inferiore a 0,3 g/L.

PRODUZIONE COMPLESSIVA DI SO₂

Distinction può produrre livelli superiori di SO₂ legato (senza aumento rilevato di SO₂ libero), in particolare nei succhi di uva bianca.

FATTORE KILLER

Distinction ha un'azione killer.

LIEVITO BREVETTATO

Distinction è un lievito brevettato non OGM di 'Nuova Generazione' di Maurivin.