



maurivinTM

INSPIRED BY INNOVATION AND EXCELLENCE



AWRI 1503

Rondeur et respect du caractère variétal

PRODUIT

Levure sèche active de vinification.
Conforme au Codex Cœnologique International.

GENRE / ESPECE

Fruit de l'hybridation génétique de 2 souches :
Saccharomyces cerevisiae (Maurivin PDM) x
Saccharomyces kudriavzevii

ORIGINE

Souche hybride élaborée par l'Institut de
Recherche Vitivinicole Australien (AWRI).

CINETIQUE FERMENTAIRE

- Température idéale : entre 15 et 25°C ;
régulation thermique nécessaire
au delà de 25°C
- Phase de latence : courte
- Vigueur : souche très vigoureuse
- Besoins azotés : modérés

APPLICATIONS

MAURIVIN AWRI 1503 augmente la complexité aromatique et la sensation de rondeur en bouche.
MAURIVIN AWRI 1503 est recommandée pour l'élaboration de vins rouges "variétaux".

Conditionnement : 500 g sous vide

Dose d'utilisation : 20g/HL sur rouges, 25g/HL sur blancs, 30g/HL sur moûts débourbés

PARAMETRES CŒNOLOGIQUES

- Rendement : 16,4 g sucre/1% Ethanol
- Tolérance à l'alcool : 15,5-16% (v/v)
- Production de Glycérol : 8,1 g/L
- Production AV : < 0,21 g/L
- Consommation d'acide malique : < 10%
- Production de SO₂ : nulle
- Production d'éthanal : faible
- Production de mousse : très faible
(idéale pour une fermentation en barrique)
- Flocculation : excellente

Distribué par :



AB | MAURI
Wine & Beverage Yeast



Y. Moren 1964 Conthey

Articles de cave, produits œnologiques
Tél : 027/346 14 72 - Fax : 027/346 12 85
E-mail : info@oeno-tech.ch - www.oeno-tech.ch

www.maurivinyeast.com