



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

DISTINCTION

LEVURE SÈCHE ACTIVE

Maurivin Distinction est une souche recommandée pour la production de vins fruités avec seulement une légère contribution aromatique de la levure. Le plus remarquable est l'absence de formation de H₂S dont la présence en faible dose (et celle de mercaptans) joue un rôle de masque aromatique. Maurivin Distinction permet d'éliminer ce masque et produit des vins aux arômes expressifs, nets et fins. Maurivin Distinction est idéalement adaptée pour des cépages dont les vins présentent des caractères réduits.

Genre et origine

Saccharomyces cerevisiae. Développée par Maurivin et l'Institut de Recherche Viti-vinicole Australien (AWRI)

Caractéristiques oenologiques

Maurivin Distinction est une souche de levure unique qui ne produit pas de quantités détectables de sulfure d'hydrogène. Cette souche contribue à éliminer les caractères réduits des vins même lorsque le moût est déficient en azote. Les vins résultant sont généralement nets et francs et permettent la pleine expression des arômes variétaux.

Caractéristiques microbiologiques

Cinétique de fermentation Distinction a une phase de latence courte et une vitesse de fermentation modérée à rapide à des températures comprises entre 20°C et 30°C. En deçà de 15°C, la vitesse de fermentation peut être lente.

Production de sulfure d'hydrogène Distinction ne produit pas de sulfure d'hydrogène (H₂S) détectable et permet l'élimination de caractères réduits associés.

Besoins en azote Afin de favoriser une croissance cellulaire rapide au début de la fermentation, un ajout d'azote peut être nécessaire pour synthétiser de la biomasse levurienne. Dans des moûts appauvris en azote, il est recommandé d'ajouter un activateur de fermentation (Nutriferm).

Rendement en éthanol Distinction utilise environ 16,5 gr de sucre pour produire 1% d'alcool (v/v).

Tolérance à l'éthanol Distinction a une tolérance à l'éthanol de l'ordre de 14.5–15.5% (v/v).

Acidité volatile Généralement inférieure à 0.3 g/L.

Production de SO₂ total Distinction peut produire des quantités plus importantes de SO₂ lié (sans augmentation de SO₂ libre), particulièrement sur des moûts blancs.

Facteur Killer Distinction possède une activité Killer.

Souche brevetée Distinction est une souche de levure non-OGM de la gamme Maurivin 'Next Generation' dont le développement est breveté.

Conditionnement et conservation

- Sachet en laminé d'aluminium polyéthylène de 500 g sous vide.

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 15 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.