



levure seche MAURIVIN B 500g

Levures à vin MAURIVIN™

La gamme de levure maurivin™ est renommée pour sa grande qualité, pureté et performance et est choisie par de nombreux vinificateurs à travers le globe pour la production de vins de qualité. Les souches suivantes ont été sélectionnées sur la base de critères stricts de performance fermentaire en leur permettant de s'adapter aux techniques de vinification modernes. Chaque souche a ses propres propriétés de fermentation, une contribution spécifique pour chaque type de vin, ainsi que des cépages recommandés.

Grâce au partenariat stratégique entre Brouwland et Mauri Yeast, à partir de maintenant les levures MAURIVIN ne sont pas uniquement disponibles dans les pays à vin mais dans toute l'Europe. Et ce, avec des délais de livraison très courts.

Dosage :

Pour un jus de raisin très clair, un dosage de 30 à 40g/HL est recommandé.

MAURIVIN B

Une souche de levure de vigueur moyenne ayant la capacité de consommer des quantités significatives d'acidemalique durant la fermentation alcoolique. Les vins produits avec cette souche expriment généralement des notes variétales intenses et une bonne extraction de la matière colorante à base de Pinot noir, Zinfandel, Syrah, Grenache et Gamay. Des données expérimentales montrent que cette souche produit les quantités minimales d'alcool à partir de sucre.

- Cinétique de fermentation

A des températures de l'ordre de 20-30°C, Maurivin B fermente à vitesse modérée après un temps de latence assez court. La température optimale de fermentation de Maurivin B se situe entre 25-30°C.

- Tolérance à l'éthanol

Maurivin B a une très bonne tolérance à l'éthanol: 14-15% vol. Cependant, il faut être attentif lorsque les moûts sont très riches en sucre.



Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	0.5 kg
Longueur	18 cm
Hauteur	6 cm
Largeur	9.4 cm
Code EAN	0014563

BROUWLAND



Art. 001.456.3

<https://www.brouwland.com/fr/qr/001.456.3>

levure seche MAURIVIN B 500g

Vins rouges	Vins blancs	Vins rosés
20-25 g/hl	25-30 g/hl	30-40 g/hl

Brouwland bv
BE 0412.461.618
Korpelsesteenweg 86, 3581 Beverlo - Belgique

Tél. +32 11 40 14 08
Contact www.brouwland.com
Web www.brouwland.com