



...du moût

...à la bouteille

maurivin™



FICHE TECHNIQUE

CRU-BLANC

LEVURE SÈCHE ACTIVE

Cru-Blanc est idéalement adaptée pour la production de vins blancs variétaux en particulier pour des vins de Chardonnay fermentés en barrique. Cru-Blanc est aussi recommandée pour la fermentation de cépages neutres (Ugni Blanc, Chenin blanc) lorsqu'une contribution aromatique de la levure est demandée. Par ailleurs Cru-Blanc ne consomme quasiment pas d'acide malique au cours de la fermentation.

Genre et origine

Saccharomyces cerevisiae. Cru-Blanc a été isolée pour la première fois sur un vignoble de la vallée du Rhône, France.

Caractéristiques oenologiques

Cru-Blanc est notée pour sa capacité à renforcer la rondeur en bouche, particulièrement pour des vins de Chardonnay fermentés en barrique et élevés sur lies. Cru-Blanc peut également produire des arômes de fruits tropicaux, poire, pamplemousse, vanille et miel. La fermentation malo-lactique s'enclenche généralement très bien pour des vins blancs fermentés avec Cru-Blanc.

Caractéristiques microbiologiques

Cinétique de fermentation A des températures de 20-30°C, a une courte phase de latence et fermente de manière vigoureuse. Entre 15°C et 18°C, Cru-Blanc fermente plus lentement et à vitesse constante. Pour assurer une fermentation complète d'un moût de Chardonnay en barrique, il faut maintenir une température minimale de 15°C.

Besoins en azote est moyennement consommatrice d'azote. Lorsque le moût est très clarifié et très concentré en sucre, il est recommandé d'ajouter 100mg/L DAP ou de NUTRIFERM ADVANCE pour achever la fermentation avec succès.

Tolérance à l'éthanol a une tolérance à l'éthanol de l'ordre de 14% (v/v).

Acidité volatile Généralement inférieure à 0,3 g/l.

Floculation montre d'excellentes propriétés de sédimentation.

Activité Killer est une souche killer.

Formation de mousse est peu productrice de mousse ce qui la rend compatible pour une fermentation en barrique.

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.