

# maurivin<sup>TM</sup>

## Fiche d'Essai de levure

Château/Domaine/Cave: \_\_\_\_\_ Vinificateur: \_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_

Cuve: \_\_\_\_\_ Volume: \_\_\_\_\_ Cépage: \_\_\_\_\_

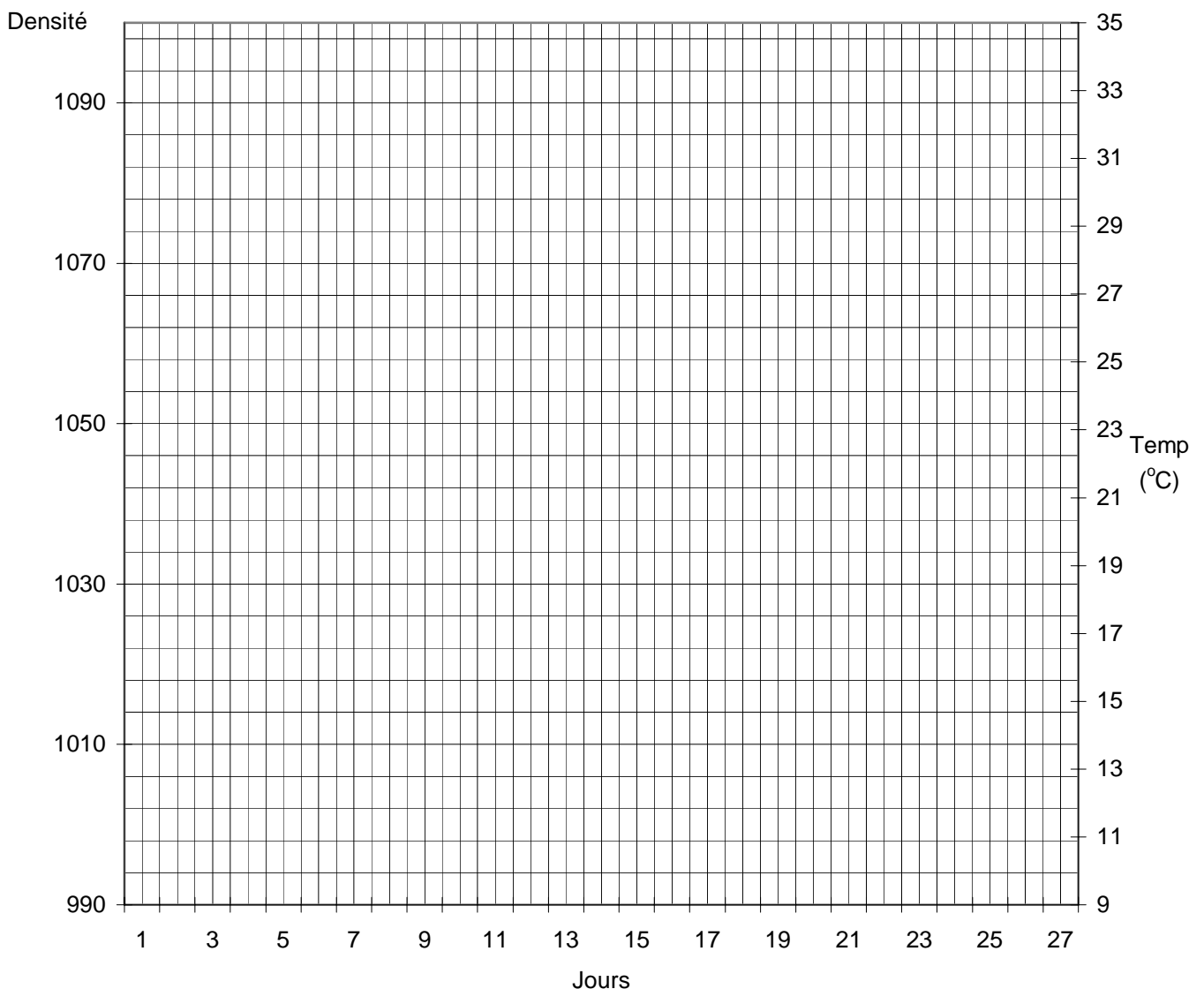
### Paramètres analytiques du moût (après ajout de DAP/Acide/etc.):

Brix/densité: \_\_\_\_\_ pH: \_\_\_\_\_ Acidité Totale (g/l): \_\_\_\_\_

Azote assimilable (mg N/l): \_\_\_\_\_

SO<sub>2</sub> libre (mg/l): \_\_\_\_\_ SO<sub>2</sub> total (mg/l): \_\_\_\_\_ Acide malique (g/l): \_\_\_\_\_

Souche de levure Maurivin: \_\_\_\_\_



## Ajouts pendant la fermentation (Dose et date de l'addition):

DAP: \_\_\_\_\_

Activateurs de fermentation/vitamines: \_\_\_\_\_

Tanins: \_\_\_\_\_

Bactéries lactiques: \_\_\_\_\_

Autres: \_\_\_\_\_

Fermentation en barrique: Oui/Non

Si oui, quel était la densité lors du transfert de la cuve à la barrique? \_\_\_\_\_

## Caractéristiques de la fermentation:

Êtes vous satisfait avec le taux de fermentation (Vitesse de consommation du sucre)?

\_\_\_\_\_

H<sub>2</sub>S: \_\_\_\_\_ Mousse: \_\_\_\_\_ Flocculation: \_\_\_\_\_

## Paramètres analytiques du vin:

Alcool (% v/v): \_\_\_\_\_ Sucre (g/l): \_\_\_\_\_ pH: \_\_\_\_\_ AT (g/l): \_\_\_\_\_

Acidité volatile (g/l): \_\_\_\_\_ Acide malique (g/l): \_\_\_\_\_ Glycérol (g/l): \_\_\_\_\_

Acide succinique (g/l): \_\_\_\_\_ SO<sub>2</sub> libre (mg/l): \_\_\_\_\_ SO<sub>2</sub> total (mg/l): \_\_\_\_\_

## Propriétés sensorielles:

Apparence visuelle: \_\_\_\_\_

Au nez: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

En bouche : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## Performance de la levure:

A votre avis, pensez vous que la souche de levure choisie était adaptée pour le type de vin que vous avez produit ?

---

Les arômes variétaux ont-ils été mis en évidence ? (Arômes ou bouquet) ?

---

---

La souche a-t-elle contribué à la complexité aromatique et à "arrondir" le vin obtenu ?

---

Finalement, quel est votre verdict sur la souche de levure utilisée ? Etes vous prêt à utiliser cette souche de nouveau ? Merci pour vos commentaires.

---

---

---

Tous les autres commentaires que vous souhaiteriez apporter sur vos essais avec les souches Maurivin sont les bienvenus.

---

---

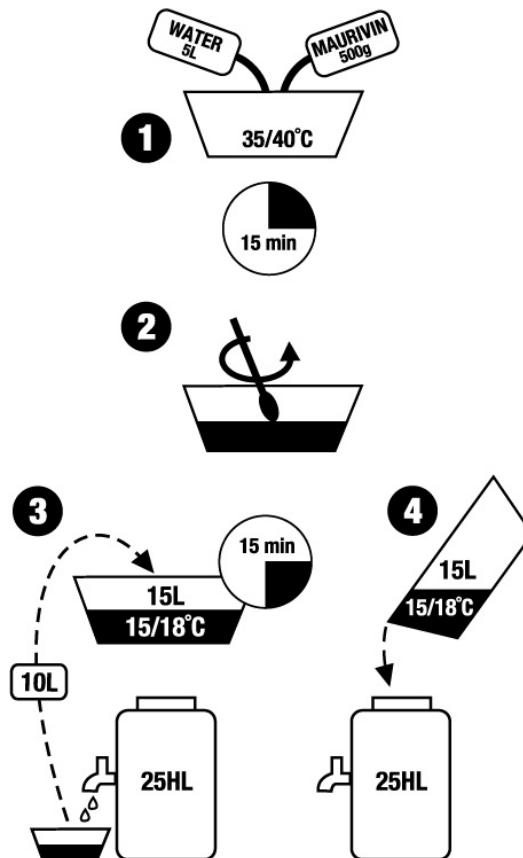
---

---

**MERCI !**

Nous apprécions sincèrement votre disponibilité et votre effort pour remplir ce formulaire.

## Protocol for seeding



## Contacts

### Pour des informations techniques:

Olivier Pageault  
Responsable Technico-commercial,  
AB Mauri,  
BEG France, 59, Rue de L'Abondance,  
69421 Lyon Cedex 03, France  
T: +33 478 623 243  
F: +33 478 623 092  
M: +33 607 101 102  
E: o.pageault@ab-mauri.fr

### Pour passer une commande:

Contactez votre distributeur Maurivin local. Les coordonnées sont disponibles sur notre site web:

[www.maurivinyeast.com](http://www.maurivinyeast.com)