

maurivinTM

Tarjeta de registro para prueba de levaduras

Bodega: _____ Enólogo: _____ Fecha: _____

Tanque: _____ Volúmen: _____ Variedad: _____ Bloque: _____

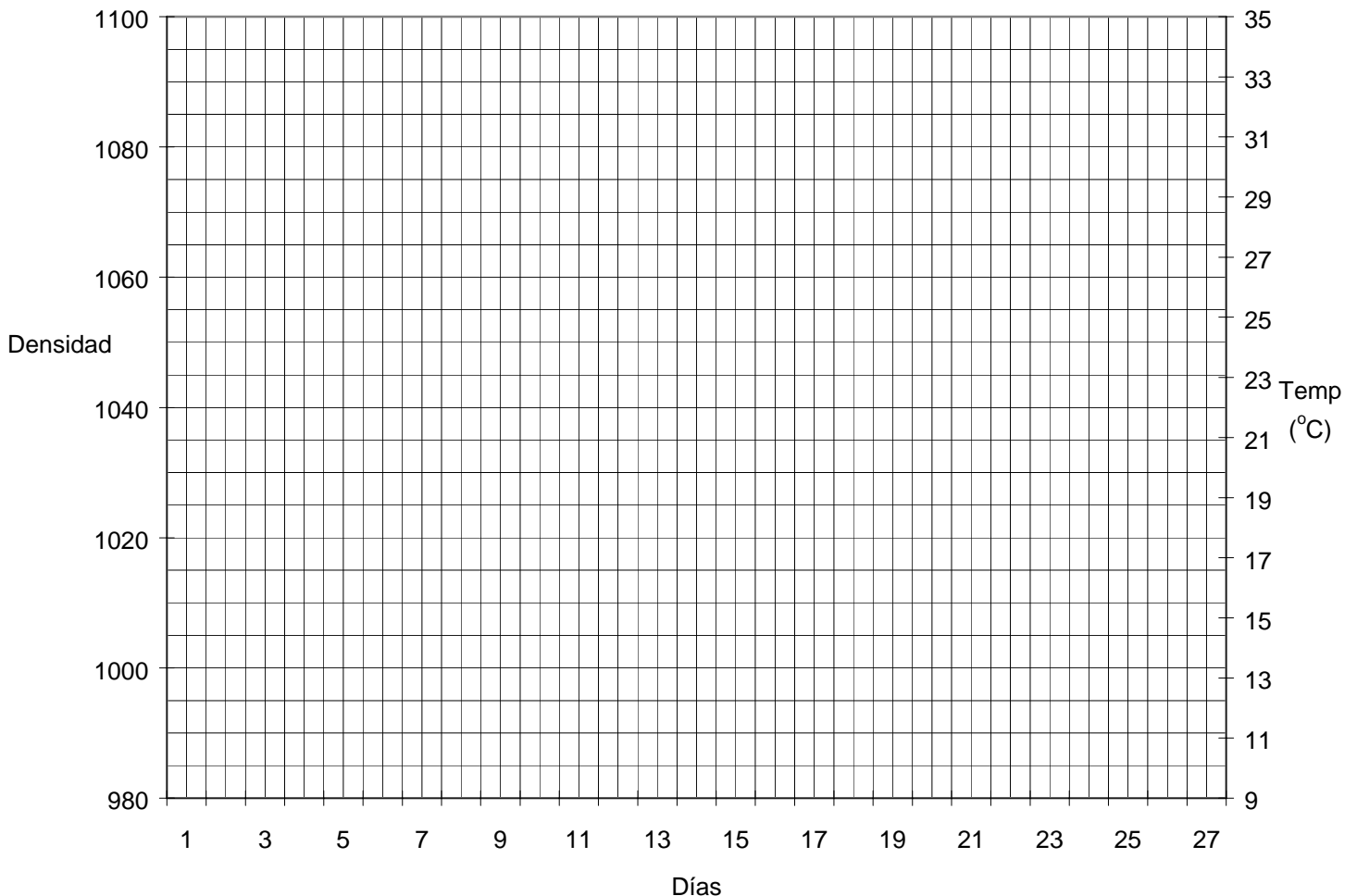
Parámetros jugo/mosto (después de adición de ácido/ fosfato diamónico/etc.):

Densidad/Brix/Beaumé: _____ pH: _____ Acidez total (g/L): _____

Acido Málico (g/L): _____ SO₂ libre (mg/L): _____ SO₂ total (mg/L): _____

N Facilmente Asimilable (mg N/L): _____

Cepa Maurivin: _____



Adiciones durante la fermentación (dosis y fecha de adición):

Fosfato diamónico: _____

Corteza de levaduras/ vitaminas: _____

Taninos: _____

Bacterias Malolácticas: _____

Otros: _____

Fermentación en barrica: Sí / No

Si la hubiera, Densidad/Brix/Beaumé al tiempo de transferencia desde tanque a barrica: _____

Características de la fermentación:

¿Estuvo Ud. satisfecho con la tasa de fermentación?

H₂S: _____ Espuma: _____ Floculación: _____**Parámetros del vino:**

Alcohol (% v/v): _____ Azúcar (g/L): _____ pH: _____ Acidez total (g/L): _____

Acidez volátil (g/L): _____ Acido Málico (g/L): _____ Glicerol (g/L): _____

Acido Succínico (g/L): _____ SO₂ libre (mg/L): _____ SO₂ total (mg/L): _____**Propiedades Sensoriales:**

Apariencia: _____

Aroma: _____

Boca: _____

Funcionamiento de la levadura:

¿En su opinión, Ud. cree que la cepa de levadura elegida fué la más apropiada para el tipo de vino que buscaba ?

¿Hubo promoción de características varietales (aroma o sabor)?

¿La levadura contribuyó en el sabor del vino y sensación en la boca?

¿La levadura contribuyó con aromáticos positivos?

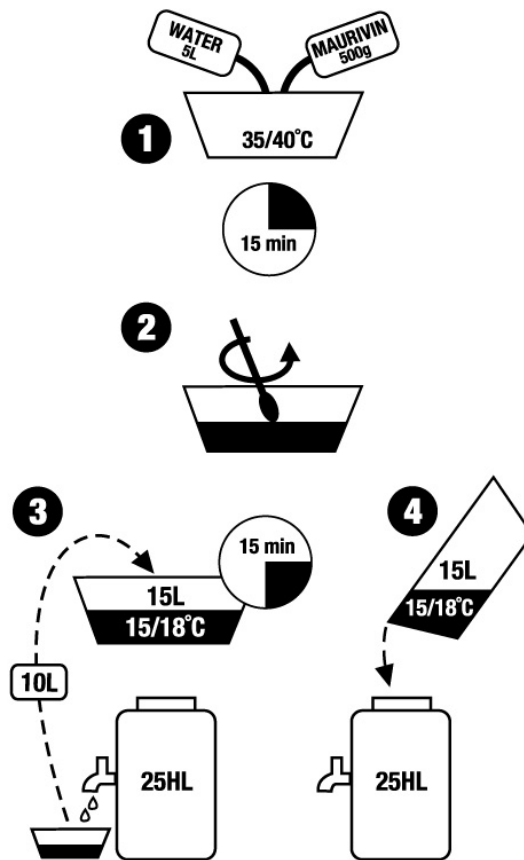
¿En general, cuál es su veredicto sobre la cepa Maurivin probada? Podría Ud. usar esta cepa nuevamente? Por favor comente.

Cualquier información adicional que pueda proporcionar sobre su experiencia con las cepas Maurivin será muy apreciada.

Gracias!

Sinceramente apreciamos su tiempo y esfuerzo en completar este cuestionario

Protocolo de Inoculación



Contactar

Para servicio de asistencia técnica:

Olivier Pageault
Representante Técnico de Ventas
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

Para ordenar:

Contacte su distribuidor local de Maurivin. Detalles disponibles en nuestra página Web:

www.maurivinyeast.com