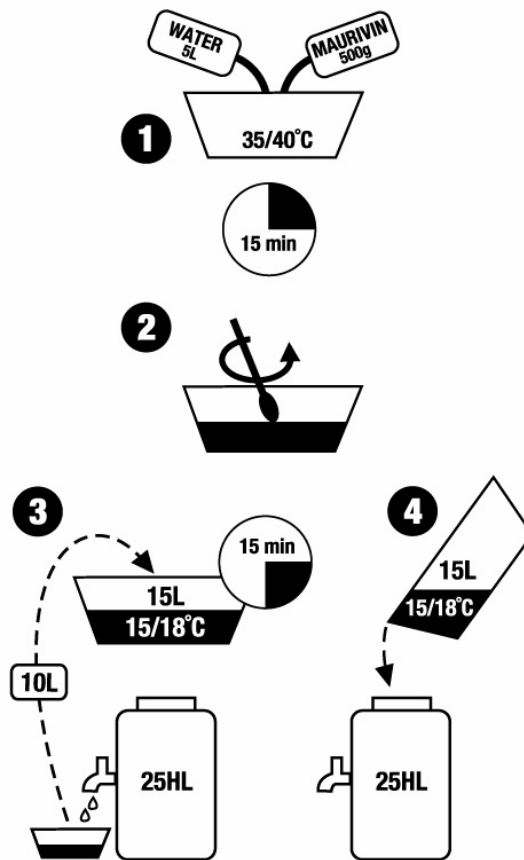


Protocolo de Inoculación



Contactar

Para servicio de asistencia técnica:

Dr Nicholas Yap
Representante Técnico de Ventas
Mauri Yeast Australia Pty Ltd, AB Mauri
67 Epping Road, North Ryde, NSW, 2113
P: +61 2 9888 0238
F: +61 2 9888 3178
M: +61 (0) 412 213 305
E: nicholas.yap@abmauri.com.au

Para hacer su pedido:

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

www.maurivinyeast.com

Rendimiento de la levadura:

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

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

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

¿Contribuyó la levadura con aromáticos positivos?

¿En general, cuál es su opinión sobre la cepa Maurivin utilizada? 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

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

Fosfato de Amonio dibásico: _____

Componente extracelular/ vitaminas: _____

Taninos: _____

Bacterias Malolácticas: _____

Otros: _____

Fermentación en barril: Sí / No

Si la hubiera, niveles Brix / Bé al tiempo de transferencia desde tanque a barriles: _____

Características de la fermentación:

¿Está 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): _____ Ácido Málico (g/L): _____ Glicerol (g/L): _____

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

Vista: _____

Aroma: _____

Paladar: _____

maurivinTM

Formulario de registro para prueba de levadura

Bodega: _____ Enólogo: _____ Fecha: _____

Tanque: _____ Volúmen: _____ Variedad: _____ Cuartel: _____

Parámetros jugo / mosto (luego de la adición de ácido / fosfato de amonio dibásico /etc.):

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

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

N de fácil asimilación (mg N/L): _____

Cepa Maurivin: _____

