

PRODUKT ☆

Eine reine aktive Wein-Trockenhefe, die aufgrund ihrer aromatischen Noten und robusten Fermentationen ausgewählt wurde.

TYP

Saccharomyces cerevisiae
(var. *bayanus*)

HERKUNFT

Zuerst in Frankreich isoliert

maurivin™



MAURIVIN PDM

Produktinformation

geeignet für
DIREKTAUFSTELLUNG

AROMABEITRAG

Maurivin™ PDM produziert mittelmäßige bis niedrige Aroma- und Geschmacksverbindungen im Wein. Dieser Hefestamm ist sehr beliebt bei Önologen, die einen subtilen, aber positiven Aromabeitrag von der Hefe erwarten.

GÄRGESCHWINDIGKEIT

Maurivin™ PDM ist für niedrige Gärtemperaturen geeignet dank seiner inhärenten Gäraktivität. Sie ist ein gleichmäßiger Fermentierer bei niedrigen Temperaturen (8-15°C; 46-59°F) und hat einen hohen Bedarf an Kühlregelung. Maurivin™ PDM ist ein schneller Fermentierer bei wärmeren Temperaturen (20-30°C; 68-86°F) mit einer kurzen Lag-Phase.


STICKSTOFFBEDARF

Eine Fermentation bei höheren Temperaturen kann einen beschleunigten Abbau von freien Aminostickstoff im Most/Saft bewirken. In diesem Fall kann es notwendig sein, freien oder verfügbaren Stickstoff hinzuzufügen.

ANWENDUNGEN

Ein Hefestamm für den allgemeinen Einsatz, empfohlen für die Weißwein- und Rosé-Produktion, vor allem bei Rebsorten wie Chardonnay, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Semillon, Riesling, Cabernet, Merlot und Shiraz/Syrah. Maurivin™ PDM ist auch für die Produktion von Méthode Champenoise-Weinsorten geeignet.


ALKOHOLTOLERANZ

Maurivin™ PDM zeigt eine ausgezeichnete Alkoholtoleranz im Bereich von 15-17 % (v/v). 


FLÜCHTIGE SÄURE

Im Allgemeinen weniger als 0,3 g/l 

SCHAUMBILDUNG

Gering bis mittelmäßig schäumender Hefestamm. 

AUSFLOCKUNG

Maurivin™ PDM verfügt über ausgezeichnete Ablagerungseigenschaften nach der alkoholischen Fermentation. 

GESAMT-SO₂-PRODUKTION

Maurivin™ PDM gilt als moderater SO₂-Produzent (bis zu 40 mg/l Gesamt-SO₂)

GÄRGESCHWINDIGKEIT VON PDM BEI VERSCHIEDENEN GÄRTEMPERATUREN

