

PRODUKT☆

Eine aktive, trockene
Reinzuchthefe, ausgewählt
aufgrund ihrer Aromatik

Typ

*Saccharomyces
cerevisiae*

HERKUNFT

INRA Narbonne,
Frankreich

PRIMEUR

Produktinformation

maurivin™

geeignet für

DIREKTAUFSTELLUNG**BEITRAG ZUM WEIN**

Primeur hat die Fähigkeit, fruchtige Aromen zu produzieren und Äpfelsäure abzubauen. Das Aromenprofil wird oft als "Tropenfrüchte" und "Obstsalat" beschrieben. Der biologische Säureabbau durch Milchsäurebakterien nach der alkoholischen Gärung mit dieser Hefe, funktioniert gut.

GÄRGESCHWINDIGKEIT

Primeur hat ein breites Temperaturoptimum von 15-30 °C. Wenn die Gärung in diesem Bereich stattfindet, hat Primeur nur eine kurze Eingewöhnungsphase. Die eigentliche Gärung verläuft mittelschnell bis schnell.

STICKSTOFFBEDARF

Primeur hat einen moderaten Stickstoffbedarf. Für die Vergärung stark vorgeklärter Moste und bei hohem potentiellen Alkoholgehalt, kann eine Stickstoffgabe (100 mg DAP/L) oder der Einsatz eines Pinnacle-Hefenährstoffes sinnvoll sein.

ÄPFELSÄUREABBAU

Primeur hat die Fähigkeit, 20 - 30 % der Äpfelsäure während der Gärung abzubauen. Versuche, durchgeführt von Prof. Aline Lonvaud am Weininstitut der Universität Bordeaux, haben bestätigt, daß der Abbau von Äpfelsäure bei der Rotweinproduktion während der Gärung sogar bis zu 32% betragen kann.

ANWENDUNGEN

Primeur ist ideal für Rosé- und Weißweine, insbesondere für eine Weinstilistik, die als jugendlich, fruchtig und geeignet für den zeitnahen Genuss beschrieben wird. Auch für bestimmte Rotweine einsetzbar. Da Primeur die Fähigkeit hat, Äpfelsäure abzubauen, bietet sie sich für kühlere Weinbauregionen an, wo höhere Säuregehalte vorkommen. Insgesamt resultieren daraus Weine mit einem milderem und harmonischen Geschmacksprofil.

ALKOHOLTOLERANZ

Primeur verfügt über eine gute Alkoholtoleranz bis zu 14 % Vol.

**FLÜCHTIGE SÄURE**

Im Allgemeinen weniger als 0,3 g/L.

**SCHAUMBILDUNG**

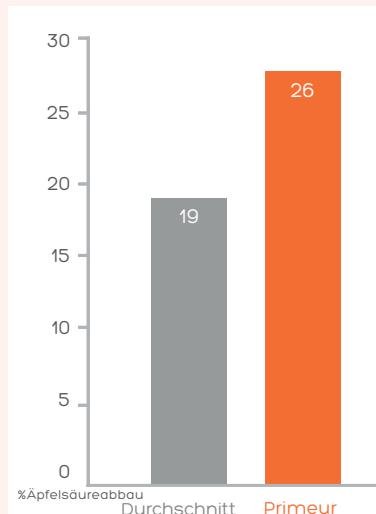
Gering bis mittel

**KILLERAKTIVITÄT**

Killersensitiver Stamm

**SEDIMENTATION**

Primeur zeigt ein exzellentes Absetzverhalten nach der Gärung.

**ÄPFELSÄUREABBAU**

Ergebnisse einer Forschungsarbeit von Prof. A. Lonvaud am Bordeaux Weininstitut, Frankreich.

Die dargestellten Informationen basieren auf unseren Forschungsergebnissen und kommerziellen Tests und bieten eine allgemeine Bewertung der Produktleistung. Nichts, was hierin enthalten ist, stellt eine Garantie dar, für die der Hersteller rechtlich verantwortlich gemacht werden kann.

© 2025 AB MAURI / Datum: Oktober 2025 / www.abbiotek.com