

PRODOTTO ☆

Un lievito secco attivo puro per vino selezionato per il suo carattere aromatico

TIPOLOGIA ○○○

Saccharomyces cerevisiae

ORIGINE 🌍

INRA Narbonne, Francia

maurivin™

PRIMEUR

informazione sul prodotto

adatto per il
LANCIO DIRETTO

APPORTO AL VINO

Primeur è conosciuto per la sua capacità di produrre aromi fruttati e di consumare acido malico. Il profilo aromatico di Primeur viene spesso descritto come 'frutto tropicale' e 'macedonia'. La fermentazione malolattica con i batteri dell'acido lattico procede bene seguendo la fermentazione alcolica con questo lievito.

TASSO DI FERMENTAZIONE

Primeur presenta un ampio range di temperatura ottimale di 15-30°C (60-85°F). Durante la fermentazione entro questo campo di temperatura, Primeur ha una fase di latenza relativamente breve ed è un fermentatore da moderato a rapido.

FABBISOGNO DI AZOTO

Primeur è considerato un consumatore moderato di azoto. Durante la fermentazione di succhi altamente chiarificati (scarsa presenza di solidi) con elevato potenziale alcolico, è consigliata l'aggiunta di azoto (100mg DAP/L) o l'aggiunta di attivante di fermentazione Mauriferm™ per assicurare una fermentazione sana.

CONSUMO DI ACIDO MALICO

Primeur ha la capacità di consumare fino al 20-30% di acido malico durante la fermentazione primaria. I test eseguiti dal professore Aline Lonvaud del Bordeaux Wine Institute (Universite Victor Segalen Bordeaux) confermano che durante la fermentazione questo ceppo ha la capacità di consumare fino al 32% di acido malico nel mosto rosso.

APPLICAZIONI

Primeur è ideale per Rose e la vinificazione di uve bianche, in particolare per le qualità varietali 'giovani e fruttate' destinate al consumo precoce. Esso è altresì adatto a produrre vini rossi novelli. La capacità di Primeur di consumare l'acido malico rende questo lievito popolare anche per la vinificazione in zone fredde, dove può essere comune un alto grado di acidità. Grazie alla riduzione dei livelli di acido, i vini prodotti con questo ceppo sono meno aggressivi e mostrano un gusto più bilanciato.

TOLLERANZA ALCOLICA

Primeur presenta una buona tolleranza alcolica fino al 14% (v/v)



ACIDITA' VOLATILE

Generalmente inferiore a 0,3 g/l



PRODUZIONE DI SCHIUMA

Un ceppo con produzione di schiuma da bassa a moderata



ATTIVITA' KILLER

Primeur è un ceppo sensibile all'effetto killer

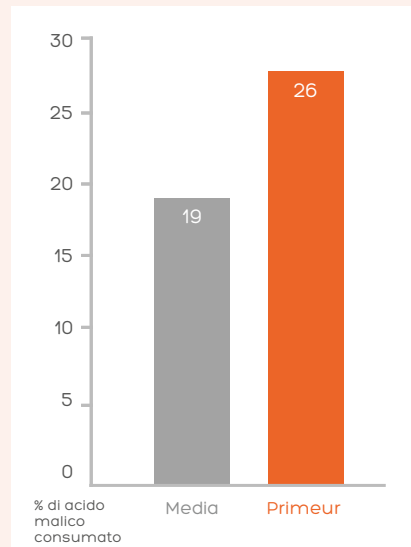


FLOCCULAZIONE

Primeur mostra eccellenti proprietà di sedimentazione



CONSUMO DI ACIDO MALICO



Risultati ottenuti dalla ricerca svolta dal Professore A. Lonvaud, Bordeaux Wine Institute, Francia