

**PRODOTTO**

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

**TIPOLOGIA**

*Saccharomyces cerevisiae*

**ORIGINE**

INRA Narbonne, Francia

# PRIMEUR

## informazione sul prodotto

**maurivin™****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 (Université 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**

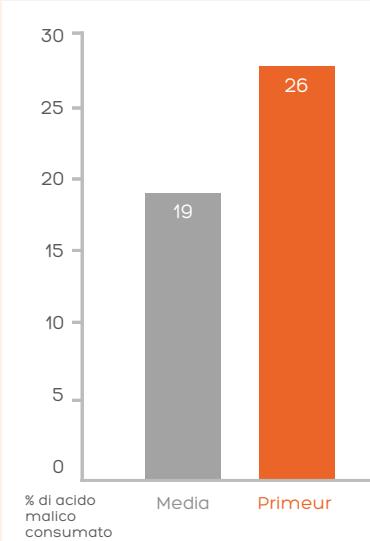
Un ceppo con produzione di schiuma da bassa a moderata

**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