

PRODUTO ☆

Uma levedura para vinho seca e ativa pura selecionada pelas suas características aromáticas

TIPO

Saccharomyces cerevisiae

ORIGENS

INRA Narbonne, França

maurivin™



PRIMEUR

informação de produto

adequado para
INÓCULO DIRETO

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

A Primeur é conhecida pela sua capacidade de produzir aromas frutados e pela sua capacidade de consumir ácido málico. O perfil aromático da Primeur é frequentemente descrito como “fruta tropical” e “salada de frutas”. A fermentação malolática por bactérias do ácido láctico decorre de forma simples após a fermentação alcoólica com esta levedura.

TAXA DE FERMENTAÇÃO

A Primeur tem um intervalo amplo de temperaturas ideais de 15-30 °C. Ao fermentar dentro deste intervalo de temperaturas, a Primeur tem uma fase de latência relativamente curta e é um fermentador moderado a rápido.

NECESSIDADES DE AZOTO

A Primeur é considerada um consumidor moderado de azoto. Ao fermentar mosto altamente clarificado (baixo teor de sólidos) de elevado potencial alcoólico, recomenda-se um suplemento de azoto (100 mg DAP/l) ou um auxiliar de fermentação Mauriferm™ para garantir uma fermentação saudável.

CONSUMO DE ÁCIDO MÁLICO

A Primeur tem a capacidade de consumir até 20-30% de ácido málico durante a fermentação primária. Ensaio realizado pelo Professor Aline Lonvaud do Bordeaux Wine Institute (Université Victor Segalen Bordeaux) confirmaram que esta variedade tem a capacidade de consumir até 32% de ácido málico em mosto de tinto durante a fermentação.

APLICAÇÕES

A Primeur é ideal para a produção de Rosé e vinhos brancos, em particular, para misturas varietais “jovens, frutadas” destinadas a um consumo rápido. Tem também sucesso na produção de tipos de vinho tinto “nouveau”. A capacidade de Primeur de consumir ácido málico também torna esta levedura popular na produção de vinho de clima frio, onde pode ser comum uma acidez elevada. Devido à redução dos níveis de acidez, os vinhos feitos com esta variedade são menos amargos, apresentando um paladar mais equilibrado.

TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

A Primeur tem uma boa tolerância ao álcool de até 14% (v/v)



ACIDEZ VOLÁTIL

Geralmente menos de 0,3 g/l



FORMAÇÃO DE ESPUMA

Uma variedade com formação de espuma baixa a moderada



ATIVIDADE KILLER

A Primeur é uma variedade sensível à atividade killer

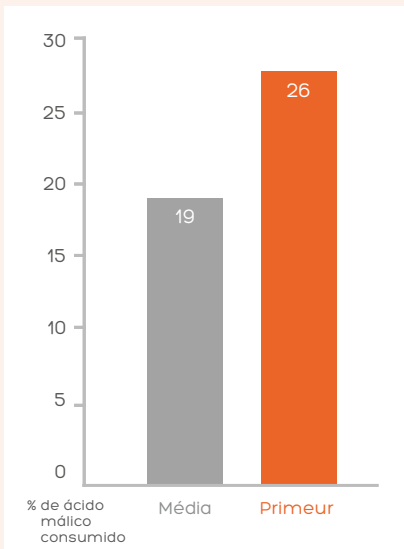


FLOCULAÇÃO

A Primeur apresenta excelentes propriedades de sedimentação



CONSUMO DE ÁCIDO MÁLICO



Resultados obtidos da investigação conduzida pelo Professor A. Lonvaud, Bordeaux Wine Institute, França