

## PRODUCTO ☆

Una levadura pura, seca, activa, seleccionada para la elaboración de vino por sus características aromáticas

## TIPO

*Saccharomyces cerevisiae*

## ORIGEN

INRA Narbonne, Francia

maurivin™



# PRIMEUR

## información del producto

adecuado para  
**SIEMBRA DIRECTA**

### CONTRIBUCIÓN AL VINO

Primeur se caracteriza por su capacidad para producir aromas afrutados y consumir ácido málico. El perfil aromático de Primeur suele describirse como "fruta tropical" y "macedonia de fruta". La fermentación maloláctica realizada por las bacterias del ácido láctico resulta sencilla después de la fermentación alcohólica con esta levadura.

### TASA DE FERMENTACIÓN

Primeur tiene un rango óptimo de temperatura de 15-30°C (60-85°F). Cuando se fermenta dentro de este rango de temperatura, Primeur tiene una fase de latencia relativamente corta y una cinética fermentativa entre moderada a rápida.

### REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

Primeur tiene unas necesidades nutricionales moderadas. Para la fermentación de mosto altamente clarificado (sólidos bajos) y de elevado potencial alcohólico, se recomienda utilizar un suplemento de nitrógeno (100mg DAP/l) o Mauriferm™ como ayuda para la fermentación para garantizar una fermentación correcta.

### CONSUMO DE ÁCIDO MÁLICO

Primeur tiene la capacidad de consumir hasta el 20-30% del ácido málico durante la fermentación primaria. Las pruebas realizadas por el profesor Aline Lonvaud del Bordeaux Wine Institute (Universite Victor Segalen de Bordeaux) confirmaron que esta cepa tiene la capacidad de consumir hasta el 32% del ácido málico en una fermentación de mosto tinto.

### APLICACIONES

Primeur se recomienda para la elaboración de vinos rosados y blancos, en particular, para mezclas varietales de vinos "jóvenes, afrutados" destinados a un consumo rápido. También se recomienda para la elaboración de tintos jóvenes. La capacidad de Primeur para consumir ácido málico también la hace recomendable para la elaboración de vino en climas fríos, donde es común una alta acidez. Debido a la reducción de los niveles de ácido málico, los vinos hechos con esta cepa resultan menos agresivos en boca, mostrando un paladar más equilibrado.

### TOLERANCIA ALCOHÓLICA

Primeur tiene una buena tolerancia alcohólica de hasta el 14% (v/v)



### ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,3 g/l



### FORMACIÓN DE ESPUMA

Es una cepa con una formación de espuma de baja a moderada



### ACTIVIDAD KILLER

Primeur es una cepa sensible a la actividad killer

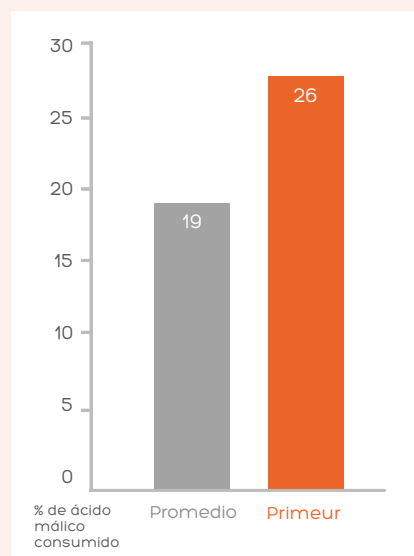


### FLOCULACIÓN

Primeur cuenta con propiedades de sedimentación excelentes



### CONSUMO DE ÁCIDO MÁLICO



Resultados obtenidos en el estudio realizado por el Profesor A. Lonvaud, Bordeaux Wine Institute, Francia