

# PLATINUM

## Produktinformation

### Produkt ☆

Eine reine aktive Trockenhefe, die rebsortentypische Aromen und den Geschmack verbessert, da sie reduktive Noten wie Hydrogensulfid beseitigt.

### Typ

*Saccharomyces cerevisiae*.

### Herkunft

Von Maurivin™ und dem Australian Wine Research Institute entwickelt.

geeignet für  
**DIREKTAUFSTELLUNG**

### GÄRGESCHWINDIGKEIT

Im Temperaturbereich von 20 - 30°C hat Platinum eine kurze Eingewöhnungsphase und die Gärung verläuft rasch. Platinum ist aufgrund ihrer Robustheit auch für die Vergärung bei niedrigen Temperaturen von 12 - 16°C geeignet.

### AROMABEITRAG

Maurivin™ Platinum ist eine einzigartige Weinhefe, die kein nachweisbares Hydrogensulfid produzieren kann. Die Verwendung dieser Hefe verringert das reduktive Potential, auch dann, wenn Moste vergoren werden, die wenig Stickstoff enthalten. Die daraus resultierenden Weine haben ein verstärktes Rebsortenaroma und sind qualitativ besonders hochwertig.

### ANWENDUNGEN

Maurivin™ Platinum wird für fruchtbetonte Weine mit wenig Hefeeinfluß empfohlen. Am auffälligsten ist das Fehlen jeglichen reduktiven Potentials, wodurch der sortentypische Charakter des Weins unterstrichen wird. Platinum ist für alle Reb- und Weinsorten geeignet.

### PRODUKTION VON HYDROGENSULFID

Platinum produziert nahezu keine nachweisbaren Gehalte an Hydrogensulfid. Der Gebrauch dieser Hefe eliminiert das reduktive Potenzial von Hefe in der Weinherstellung.

### STICKSTOFFBEDARF

Um das Zellwachstum zu Beginn der Gärung zu unterstützen, ist die Beigabe von Stickstoff erforderlich, um die zelluläre Biomasse aufzubauen. Bei Most mit niedrigem YAN profitiert Platinum von der Zugabe eines Mauriferm™ Gärzusatzes.

### ALKOHOLERTRAG

Maurivin™ Platinum verwendet etwa 16,5 g Zucker, um 1 % Alkohol (v/v) zu produzieren.

### ALKOHOLTOLERANZ

Platinum zeigt eine gute Alkoholtoleranz im Bereich von 15-16 % (v/v).

### FLÜCHTIGE SÄURE

Allgemein weniger als 0,2 g/l

### GESAMT-SO<sub>2</sub>-PRODUKTION

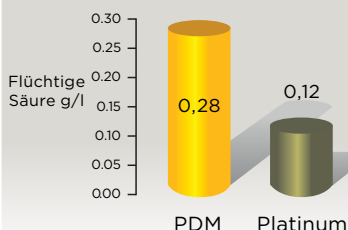
Platinum hat ähnliche SO<sub>2</sub>-Produktionsprofile wie Maurivin™ PDM (bis zu 40 mg/l).

### KILLERAKTIVITÄT

Platinum hat Killer-Aktivität.

### FLÜCHTIGE SÄURE

Die Untersuchungen wurden vom Australian Wine Research Institute 2007 durchgeführt.



### Produktion von H<sub>2</sub>S [µg/L]

Die Untersuchungen wurden vom Australian Wine Research Institute 2007 durchgeführt. Der sensorische Schwellenwert für H<sub>2</sub>S in Wein ist 50-80 µg/L (Wenzel et al., 1980).

