

PRODUKT ☆

Eine reine aktive Wein-Trockenhefe, die aufgrund ihrer aromatischen Noten und robusten Fermentationen ausgewählt wurde.

TYP

Saccharomyces cerevisiae
(var. *bayanus*)

HERKUNFT

Zuerst in Frankreich isoliert

maurivin™



MAURIVIN PDM

Produktinformation

AROMABEITRAG

Maurivin PDM produziert mittelmäßige bis niedrige Aroma- und Geschmacksverbindungen im Wein. Dieser Hefestamm ist sehr beliebt bei Önologen, die einen subtilen, aber positiven Aromabeitrag von der Hefe erwarten.

GÄRGESCHWINDIGKEIT

Maurivin PDM ist für niedrige Gärtemperaturen geeignet dank seiner inhärenten Gäraktivität. Sie ist ein gleichmäßiger Fermentierer bei niedrigen Temperaturen (8-15°C; 46-59°F) und hat einen hohen Bedarf an Kühlregelung. MAURIVIN PDM ist ein schneller Fermentierer bei wärmeren Temperaturen (20-30°C; 68-86°F) mit einer kurzen Lag-Phase.


STICKSTOFFBEDARF

Eine Fermentation bei höheren Temperaturen kann einen beschleunigten Abbau von freiem Aminostickstoff im Most/Saft bewirken. In diesem Fall kann es notwendig sein, freien oder verfügbaren Stickstoff hinzuzufügen.


ANWENDUNGEN

Ein Hefestamm für den allgemeinen Einsatz, empfohlen für die Weißwein- und Rosé-Produktion, vor allem bei Rebsorten wie Chardonnay, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Semillon, Riesling, Cabernet, Merlot und Shiraz/Syrah. Maurivin PDM ist auch für die Produktion von Méthode Champenoise-Weinsorten geeignet.


ALKOHOLTOLERANZ

MAURIVIN PDM zeigt eine ausgezeichnete Alkoholtoleranz im Bereich von 15-17 % (v/v). 


FLÜCHTIGE SÄURE

Im Allgemeinen weniger als 0,3 g/l 

SCHAUMBILDUNG

Gering bis mittelmäßig schäumender Hefestamm. 

AUSFLOCKUNG

MAURIVIN PDM verfügt über ausgezeichnete Ablagerungseigenschaften nach der alkoholischen Fermentation. 

GESAMT-SO₂-PRODUKTION

Maurivin PDM gilt als moderater SO₂-Produzent (bis zu 40 mg/l Gesamt-SO₂)

GÄRGESCHWINDIGKEIT VON PDM BEI VERSCHIEDENEN GÄRTEMPERATUREN

