

PRODUIT ☆

Une levure de vinification sèche active pure sélectionnée pour ses caractères aromatiques

TYPE

Saccharomyces cerevisiae

ORIGINE

INRA Narbonne, France

maurivin™



PRIMEUR

informations sur le produit

CONTRIBUTION AU VIN

Primeur est connu pour sa capacité à produire des arômes fruités et pour sa capacité de consommation d'acide malique. Le profil aromatique de Primeur évoque souvent le « fruit exotique » et la « salade de fruits ». La fermentation malolactique par des bactéries lactiques est favorisée suite à la fermentation alcoolique avec cette levure.

TAUX DE FERMENTATION

Primeur possède une vaste plage de température idéale comprise entre 15 et 30°C. Lors de la fermentation dans cette plage de température, Primeur a une phase de latence relativement courte. Il s'agit d'une levure à fermentation modérée à rapide.

BESOINS EN AZOTE

La consommation d'azote de Primeur est considérée comme modérée. Lors de la fermentation d'un jus très clarifié (faible teneur en matières solides) ayant un degré alcoolique potentiel élevé, un complément d'azote (100mg DAP/L) ou un activateur de fermentation Mauriform sont recommandés pour garantir une fermentation complète.

CONSOMMATION D'ACIDE MALIQUE

Primeur peut consommer jusqu'à 20-30% d'acide malique pendant la fermentation alcoolique. Les essais menés par le Professeur Aline Lonvaud de L'Institut du Vin de Bordeaux (Université Victor Segalen Bordeaux) ont confirmé que cette souche peut consommer jusqu'à 32% d'acide malique dans le moût rouge durant la fermentation.

APPLICATIONS

Primeur est idéale pour la production de vin blanc et rosé, en particulier pour les cépages variétaux « jeunes, fruités » élaborés pour une consommation rapide. C'est aussi une réussite pour la production de nouveaux styles de vins rouges. Primeur est appréciée pour la vinification en climat froid, où il y a souvent une acidité élevée, grâce à sa capacité de consommation d'acide malique. Grâce à la réduction des niveaux d'acidité, les vins élaborés avec cette souche sont moins mordants, et présentent une bouche plus équilibrée.

TOLÉRANCE À L'ALCOOL

Primeur présente une bonne tolérance à l'alcool jusqu'à 14% (v/v)



ACIDITÉ VOLATILE

Généralement inférieure à 0,3 g/l



PRODUCTION DE MOUSSE

Une souche dont la production de mousse est faible à modérée



ACTIVITÉ KILLER

Primeur est une souche sensible

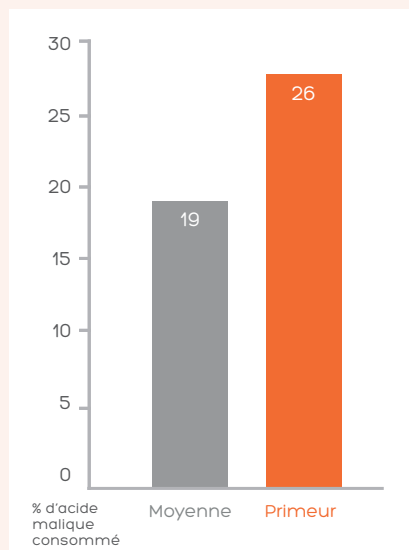


FLOCCULATION

Primeur possède d'excellentes propriétés de sédimentation



CONSOMMATION D'ACIDE MALIQUE



Résultats obtenus à partir des recherches menées par le Professeur A. Lonvaud, Institut du Vin de Bordeaux, France.