

## PRODUKT ☆

Eine reine aktive Wein-Trockenhefe, die für ihre Fähigkeit, die rebeigenen Aromen von Sauvignon Blanc zu verbessern, ausgewählt wurde.

## TYP

*Saccharomyces cerevisiae*

## HERKUNFT

Isoliert in Frankreich

**maurivin™**



# SAUVIGNON

## Produktinformation

### AROMABEITRAG

Sauvignon hat die Fähigkeit, die rebeigenen Aromen von Sauvignon Blanc zu verbessern, indem sie geruchlose, nichtflüchtige Vorläufer in aromatische Thiole umwandelt. Dieses Freisetzen fruchtiger Aromanoten ist der hohen Aktivität der  $\beta$ -Lyase-Enzyme, die diesem Hefestamm eigen sind, zu verdanken. Häufige Deskriptoren für diese freigesetzten Aromen sind „Passionsfrucht“ und „tropische Früchte“.

### GÄRGESCHWINDIGKEIT

Bei einer Fermentation innerhalb des optimalen Temperaturbereichs von 15-25°C (59-77°F) hat Sauvignon eine kurze Lag-Phase, gefolgt von einer beständigen, moderaten Gärgeschwindigkeit. Die Kühlung sollte gegen Ende des Fermentationsprozesses abgeschaltet werden bei einer Gärung unter 15°C (59°F).

### STICKSTOFFBEDARF

Sauvignon gilt als niedriger bis mittelmäßiger Stickstoffverbraucher. Bei der Fermentation von hochgradig geklärten Säften (wenige Feststoffe) mit einem hohen alkoholischen Potenzial, wird ein Stickstoffzusatz (100 mg DAP/l) oder Mauriform Gärzusatz empfohlen, um einen gesunden Gärungsprozess sicherzustellen.

### ANWENDUNGEN

Sauvignon wird besonders für Sauvignon Blanc und andere weiße Rebsortenweine mit ähnlichen Aromaprofilen empfohlen. Dieser Stamm ist auch sehr erfolgreich bei Riesling, Viognier, Semillon und Cabernet Sauvignon.

### ALKOHOLTOLERANZ

Sauvignon zeigt eine gute Alkoholtoleranz im Bereich von 13-14% (v/v).



### FLÜCHTIGE SÄURE

Im Allgemeinen weniger als 0,3 g/l



### SCHAUMBILDUNG

Sauvignon ist ein gering bis mittelmäßig schäumender Hefestamm.



### KILLER-AKTIVITÄT

Sauvignon ist Killer-neutral. Dieser Stamm ist resistent gegen Killerhefe, produziert aber keine Killer-Aktivität.



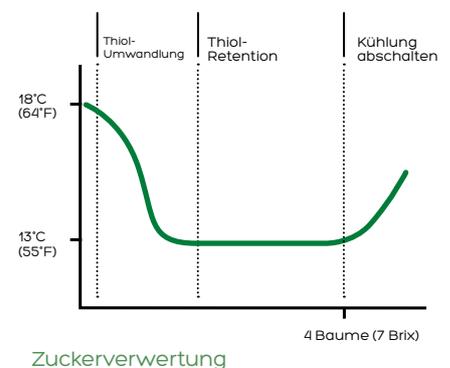
### AUSFLOCKUNG

Sauvignon zeigt gute Ablageigenschaften nach der alkoholischen Fermentation.



### EMPFOHLENE

### FERMENTATIONSTEMPERATUREN



Daten repräsentativ für die weltweit gesammelten AB Biotek Industriedaten