

PRODUKT ☆

Eine trockene Reinzuchtheefe, die aufgrund ihrer Aromatik ausgewählt wurde.

TYP

Saccharomyces cerevisiae

HERKUNFT

Cru-Blanc wurde in einem Weinberg an der Côtes du Rhône erstmals isoliert.

maurivin™



CRU-BLANC

Produktinformation

BEITAG ZUM WEIN

Cru Blanc verbessert das Mundgefühl, insbesondere in Chardonnay-Weinen nach Faßgärung und Hefelagerung. Dieser Stamm verstärkt die Fruchtnoten wie z.B. tropische Früchte, Birne und Grapefruit, aber auch Honig und Vanille. Durch die Vergärung mit dieser Hefe wird auch der nachfolgende biologische Säureabbau gefördert.

GÄRGESCHWINDIGKEIT

Im Temperaturbereich von 20 - 30 °C hat Cru Blanc nur eine kurze Eingewöhnungsphase und die Gärung verläuft rasch. Bei niedrigen Temperaturen von 15 - 18 °C ist die Gärgeschwindigkeit moderat. Um eine vollständige Vergärung im Faß von Chardonnay-Weinen zu erzielen wird eine Mindesttemperatur von 15 °C empfohlen.


STICKSTOFFBEDARF

Cru Blanc hat einen mittleren Stickstoffbedarf. Wenn stark vorgeklärte Moste mit hohem Alkoholpotential vergoren werden wird eine Stickstoffgabe empfohlen: entweder 100 mg DAP/L oder eine Gärhilfe aus der Mauriform-Linie.


ANWENDUNGEN

Cru-Blanc ist ideal für rebsortentypische Weißweine, insbesondere im Faß vergorener Chardonnay. Der Stamm zeigt auch gute Ergebnisse bei neutralen Rebsorten (Chenin Blanc, Trebbiano), bei denen ein stärkerer Aromabeitrag der Hefe gewünscht wird. Cru-Blanc hat nur eine geringe Fähigkeit Äpfelsäure abzubauen und sollte dann eingesetzt werden, wenn die Äpfelsäure erhalten bleiben soll.


ALKOHOLTOLERANZ

Cru-Blanc zeigt eine gute Alkoholtoleranz bis zu 14 % Vol. 


FLÜCHTIGE SÄURE

Im Allgemeinen weniger als 0,3 g/L. 


SCHAUMBILDUNG

Cru-Blanc ist ein geringfügig schäumender Stamm, geeignet für Faßgärungen. 

KILLERAKTIVITÄT

Cru-Blanc hat Killeraktivität. 

AUSFLOCKUNG

Cru-Blanc zeigt ein sehr gutes Absetzverhalten. 

BEITRAG ZUM WEIN

