

PRODUKT ☆

Eine reine und aktive Wein-Trockenhefe. Selektioniert, um das typische Aroma der jeweiligen Rebsorte zu verstärken.

TYP

Saccharomyces cerevisiae

HERKUNFT

Wurde zuerst in Portugal isoliert.

maurivin™



ELEGANCE

Produktinformation

BEITRAG ZUM WEIN

Elegance ist für ihre Fähigkeit bekannt, dem Wein blumige Aromenoten zu verleihen. Dieser Hefestamm setzt außerdem hohe β -Glucosidase Aktivität frei, welche zu einem Anstieg fruchteigener Aromen auf Terpenbasis führt.

GÄRGESCHWINDIGKEIT

Elegance hat eine kurze Eingewöhnungsphase und entfaltet eine moderate Gärgeschwindigkeit bei 10 - 18 °C. Bei höheren Temperaturen von 20 - 30 °C zeigt Elegance eine gesteigerte Gärintensität.

STICKSTOFFBEDARF

Elegance hat einen geringen bis mittleren Stickstoffbedarf, so daß auch vorgeklärte Moste problemlos vergoren werden. Eine Nährstoffzugabe kann bei Mosten sinnvoll sein, welche nur wenig Stickstoff enthalten.

FRUKTOSEVERWERTUNG

Elegance verwertet vorzugsweise Fructose im letzten Abschnitt der Gärung. Diese Hefe kann steckengebliebene Gärungen mit einem hohen Verhältnis von Fructose : Glucose wieder in Gang bringen.

ANWENDUNGEN

Mit der Fähigkeit vorgeklärte Moste zu vergären und der Freisetzung von β -Glucosidaseaktivität, wurde Elegance zu einer beliebten Hefe für fruchtbetonte Rebsorten wie Riesling, Sémillon, Sauvignon Blanc, aber auch für Chardonnay und Grauburgunder. Für den Neustart von steckengebliebenen Gärungen mit hohem Restzucker Gehalt ist Elegance besonders geeignet.

ALKOHOLTOLERANZ

Elegance hat eine Alkoholtoleranz von 14 - 15 %Vol 

FLÜCHTIGE SÄURE

Im Allgemeinen weniger als 0,3 g/L 

SCHAUMBILDUNG

Gering, somit auch für die Vergärung im Faß geeignet. 

KILLERAKTIVITÄT

Elegance besitzt Killeraktivität 

AUSFLOCKUNG

Elegance zeigt ein gutes Ausflockungs- und Sedimentationsverhalten. 

FRUKTOSEVERWERTUNG IM LETZTEN ABSCHNITT DER VERGÄRUNG

