

PLATINUM

Produktinformation

Produkt ☆

Eine reine aktive Wein-Trockenhefe, die Rebaromen und Geschmack verbessert, da sie reduktive Noten wie Hydrogensulfide beseitigt.

Typ

Saccharomyces cerevisiae.

Herkunft

Von Maurivin und dem Australian Wine Research Institute entwickelt.

GÄRGESCHWINDIGKEIT

Bei wärmeren Temperaturen von 20–30°C (68–86°F) zeigt Platinum eine kurze Lag-Phase und eine schnelle Gärgeschwindigkeit. Platinum ist aufgrund ihrer inhärenten Gäraktivität ideal für die Gärung bei niedrigeren Temperaturen von 12–16°C (53–61°F) geeignet.

AROMABEITRAG

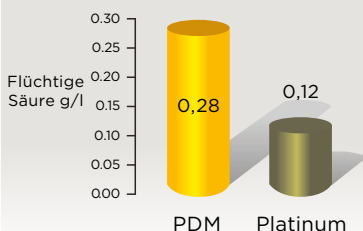
Maurivin Platinum ist eine einzigartige Weinhefe, die kein nachweisbares Hydrogensulfid produzieren kann. Die Verwendung dieser Hefe eliminiert das reduktive Potenzial von Hefe, sogar, wenn die Maische unzureichend Stickstoff enthält. Die entstehenden Weine verfügen über verbesserte Rebaromen, was für die Produktion hochwertiger Weine bevorzugt wird.

ANWENDUNGEN

Maurivin Platinum wird für die Herstellung fruchtiger Weine mit nur geringem Hefebeitrag empfohlen. Am auffälligsten ist das Fehlen jeglichen reduktiven Potenzials, wodurch die positiven, rebeigenen Noten des Weins unterstrichen werden. Platinum ist ideal für alle Reb- und Weinsorten. Diese Hefe wird auch empfohlen, wenn die gärende Frucht von Weinbauern bezogen wurden, deren Weine herkömmlicherweise einen reduktive Note haben.

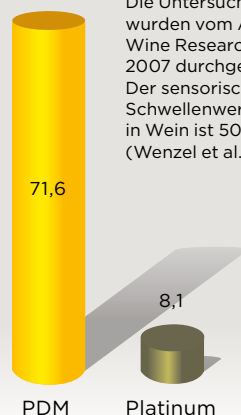
FLÜCHTIGE SÄURE

Die Untersuchungen wurden vom Australian Wine Research Institute 2007 durchgeführt.



Produktion von H₂S [µg/l]

Die Untersuchungen wurden vom Australian Wine Research Institute 2007 durchgeführt. Der sensorische Schwellenwert für H₂S in Wein ist 50–80Q g/l (Wenzel et al., 1980).



PRODUKTION VON HYDROGENSULFID

Platinum produziert keine nachweisbaren Grade an Hydrogensulfid. Der Gebrauch dieser Hefe eliminiert das reduktive Potenzial von Hefe in der Weinherstellung.

STICKSTOFFBEDARF

Um das Zellwachstum zu Beginn der Gärung zu unterstützen, ist die Beigabe von Stickstoff erforderlich, um die zelluläre Biomasse aufzubauen. Bei Most mit niedrigem YAN profitiert Platinum von der Zugabe eines Mauriferment Gärzusatzes.

ALKOHLERTRAG

Maurivin Platinum verwendet etwa 16,5 g Zucker, um 1 % Alkohol (v/v) zu produzieren.

ALKOHOLTOLERANZ

Platinum zeigt eine gute Alkoholtoleranz im Bereich von 15–16 % (v/v).

FLÜCHTIGE SÄURE

Allgemein weniger als 0,2 g/l

GESAMT-SO₂-PRODUKTION

Platinum hat ähnliche SO₂-Produktionsprofile wie Maurivin PDM (bis zu 40 mg/l).

KILLERAKTIVITÄT

Platinum hat Killer-Aktivität.

PROPRIETÄRE HEFE

Der Unterschied ist eine Maurivin GVO-freie, patentierte, proprietäre Hefe der nächsten Generation.