



PRIMEUR

Specificità tecnica

Prodotto

Lievito secco attivo da vinificazione.
Conforme al Codice Enologico Internazionale.

Genere/Specie

Saccharomyces cerevisiae

Origine

Francia

Cinetica di fermentazione

Temperatura: tra i 16°C ed i 30°C
Fase di latenza : breve
Vigore : ceppo vigoroso
Fabbisogni azotati : elevati

Parametri enologici

Tolleranza all'alcool : 14 % (v/v)
Produzione di acidità volatile : debole
Consumo di acido malico : ~ 25%
Produzione di SO₂ : debole
Produzione di spuma : debole
Flocculazione : eccellente
Attività Killer: Sensibile

Confezioni : 500 g sotto vuoto.

Conservazione: in luogo fresco, al riparo dall'umidità.

Dose di utilizzo : 20 g/hl per vino rosso, 30 g/hl per vino bianco, 40 g/hl per mosti chiarificati.

Contributo al vino

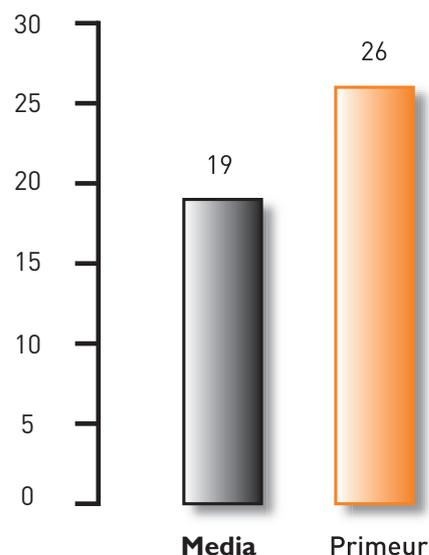
Maurivin PRIMEUR produce grandi quantità di aromi di fermentazione (esteri, alcoli superiori).

Applicazioni

L'uso di Maurivin PRIMEUR è consigliato per l'elaborazione di vini giovani aromatici a rotazione rapida e novelli : rossi (Merlot, Sangiovese, Corvina) e bianchi (Moscato bianco).

Inoltre, la capacità di questo ceppo di consumare l'acido malico (20-30%) durante la fermentazione primaria lo rende particolarmente adatto per mosti che presentano alti valori di acidità totale.

Consumo di acido malico



Test effettuati dal professor Aline Lonvaud (Universita Victor Segalen Bordeaux, Francia.)