

PRIMEUR

Especificaciones técnicas

Producto

Una levadura pura, seca, activa, de vino, seleccionada por sus características aromáticas.

Tipo

Saccharomyces cerevisiae.

Origen

INRA Narbonne, Francia.

Tasa de fermentación

Primeur tiene un rango amplio de temperatura óptima de 15-30°C (60-85°F). Cuando se fermenta dentro de este rango de temperatura, Primeur tiene una fase de demora relativamente corta y es un fermentador moderado a rápido.

Requerimiento de nitrógeno

Primeur se considera un consumidor moderado de nitrógeno. Cuando se fermenta jugo altamente clarificado (bajos sólidos) de alto potencial alcohólico, se recomienda un suplemento de nitrógeno (100mg DAP/L) o el asistente de fermentación Mauriferm, para asegurar una fermentación saludable.

Tolerancia alcohólica

Primeur tiene una buena tolerancia alcohólica de hasta 14% (v/v).

Acidez volátil

Generalmente menos de 0,3 g/l.

Formación de Espuma

Es una cepa de espuma baja a moderada.

Floculación

Primeur exhibe propiedades de sedimentación excelentes.

Consumo de Acido Málico

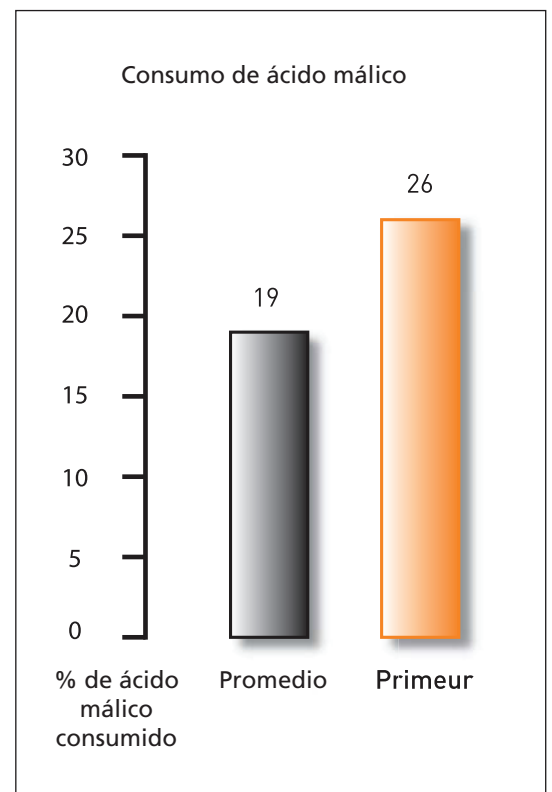
Primeur tiene la capacidad de consumir hasta 20-30% de ácido málico durante la fermentación primaria. Las pruebas llevadas a cabo por el Profesor Aline Lonvaud del Bordeaux Wine Institute (Université Victor Segalen Bordeaux) confirmaron que esta cepa tiene la capacidad de consumir hasta 32% de ácido málico en mostos tintos durante la fermentación.

Contribución al vino

Primeur es notable por su capacidad de producir aromas frutales y por su capacidad de consumir ácido málico. El perfil aromático de Primeur se describe a menudo como de "fruta tropicales" y "ensalada de frutas". La fermentación maloláctica por la bacteria del ácido láctico procede bien, luego de la fermentación alcohólica con esta levadura.

Aplicaciones

Primeur es ideal para la fabricación de Rosé y vinos blancos, en particular, para mezclas de variedades "jóvenes y frutales" hechos para su consumo temprano. La capacidad de Primeur de consumir ácido málico también hace que esta levadura sea muy usada en la fabricación de vino en clima templado, donde la acidez alta puede ser común. Debido a la reducción de los niveles de ácido, los vinos hechos con esta cepa son menos mordaces, exhibiendo un paladar más balanceado.



Resultados obtenidos de la investigación realizada por el Profesor A. Lonvaud, Bordeaux Wine Institute, Francia.