

## PRODUKT ☆

Eine reine aktive Trockenhefe, die aufgrund ihrer Robustheit auch für die Zweitgärung geeignet ist

## ART

*Saccharomyces cerevisiae*

## URSPRUNG

Isoliert in Italien und gereinigt von der AB MAURI Global Technology Group

# maurivin™



# POP

## Produktinformation

geeignet für  
**DIREKTAUFSTELLUNG**

### BEITRAG ZUM WEIN

Maurivin™ Pop produziert saubere und subtile Aromen für die einwandfreie Produktion von Qualitätsweinen. Maurivin™ Pop wird als neutrale Hefe eingestuft und lässt die Eigenschaften der Rebsorte durchscheinen.

### GÄRVERHALTEN

Ein robuster und stabiler Fermentierer bei Temperaturen zwischen 9-30°C mit einer relativ kurzen Eingewöhnungsphase. Dies gilt sowohl für Primärgrundweine wie auch für die Zweitgärung (Méthode Champenoise und Charmat-Verfahren.)

### STICKSTOFFBEDARF

Maurivin™ Pop hat einen relativ geringen Stickstoffbedarf.

### ALKOHOLTOLERANZ

Diese Sorte hat eine gute Alkoholtoleranz im Bereich von 15-16% (v/v)

### FLÜCHTIGE SÄURE

In der Regel weniger als 0,3 g/L

### SCHAUMBILDUNG

Dieser Stamm führt nur zu einer geringen Schaumbildung

### KILLER-AKTIVITÄT

Maurivin™ Pop ist Killerfaktor positiv

### FLOCKUNG

Dieser Stamm flockt aus und setzt sich gut ab

### SO<sub>2</sub>-PRODUKTION INSGESAM

Maurivin™ Pop gilt als geringer SO<sub>2</sub>-Produzent (im Allgemeinen <20 mg/L Gesamt-SO<sub>2</sub>)

### ANWENDUNGEN

Maurivin™ Pop eignet sich aufgrund seiner starken Gäreigenschaften gut für die Herstellung von Primärgrundweinen. Ausserdem ist Maurivin™ Pop in der Lage, die Zweitgärung sowohl mittels der Méthode Champenoise- wie auch mit der Charmat-Methode durchzuführen. Da es sich um eine sehr robuste Hefe handelt, hat sie auch die Fähigkeit, festgefahrene und träge Gärungen wieder in Gang zu bringen. Maurivin™ Pop zeichnet sich durch eine geringe Gesamt-SO<sub>2</sub>-Produktion aus.