

PRODOTTO ☆

Un lievito secco attivo puro per vino selezionato per la sua robustezza e le sue proprietà di fermentazione secondaria

TIPOLOGIA

Saccharomyces cerevisiae

ORIGINE

Isolato in Italia e purificato da AB MAURI Global Technology Group

POP

informazione sul prodotto



adatto per il
LANCIO DIRETTO

APPORTO AL VINO

Maurivin™ Pop produce aromi puliti e delicati, coerenti con la produzione di buon vino. Classificato come lievito neutro, Maurivin™ Pop consente alle caratteristiche varietali dell'uva di trapelare.

TASSO DI FERMENTAZIONE

Un fermentatore robusto e costante a temperature comprese tra 9-30°C (48-86°F), con una fase di latenza relativamente breve. Si applica per la fermentazione di vini di base primari e secondari usando il metodo champenoise e Charmat.

FABBISOGNO DI AZOTO

Maurivin™ Pop ha un fabbisogno di azoto relativamente basso.

APPLICAZIONI

Maurivin™ Pop è ben indicato per creare vini di base primari grazie alle sue forti caratteristiche di fermentazione. Ha quindi la capacità di avviare la fermentazione secondaria usando entrambi i metodi champenoise e Charmat, per produrre vini spumanti come Prosecco e Cava. Essendo un lievito così robusto, esso ha anche la capacità di agire come lievito di riavvio per fermentazioni ferme o rallentate. Maurivin™ Pop può anche essere usato per correggere i vini grazie alla sua bassa produzione totale di SO₂.

TOLLERANZA ALCOLICA

Questo ceppo presenta una buona tolleranza alcolica compresa nel range di 15-16% (v/v)

ACIDITÀ VOLATILE

Generalmente inferiore a 0,3 g/l



PRODUZIONE DI SCHIUMA

Questo ceppo presenta una scarsa produzione di schiuma



AZIONE KILLER

Maurivin™ Pop è positivo al fattore killer



FLOCCULAZIONE

Questo ceppo floccula e si deposita bene



PRODUZIONE TOTALE DI SO₂

Maurivin™ Pop è considerato uno scarso produttore di SO₂ (generalmente <20 mg/L totale SO₂)