

## 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

**maurivin™**



# 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.

### TOLLERANZA ALCOLICA

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



### ACIDITA' 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 SO<sub>2</sub>

Maurivin™ Pop è considerato uno scarso produttore di SO<sub>2</sub> (generalmente <20 mg/L totale SO<sub>2</sub>)

### 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 SO<sub>2</sub>.