

## PRODUTO ☆

Uma levedura para vinho seca e ativa pura selecionada pela sua robustez e propriedades de fermentação secundária

## TIPO

*Saccharomyces cerevisiae*

## ORIGENS

Isolada em Itália e purificada pelo AB MAURI Global Technology Group

# POP

## informação de produto

**maurivin™**



adequado para  
**INÓCULO DIRETO**

### CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

A Maurivin™ Pop produz aromas limpos e subtils que são consistentes com uma boa produção de vinho. Classificada como uma levedura neutra, a Maurivin™ Pop permite que as características varietais das uvas sobressaiam.

### TAXA DE FERMENTAÇÃO

Uma fermentadora robusta e estável a temperaturas entre 9-30 °C com uma fase de latência relativamente curta. Isto aplica-se aos vinhos de base primários, bem como à fermentação secundária, utilizando os métodos Champenoise e Charmat.

### NECESSIDADES DE AZOTO

A Maurivin™ Pop tem uma necessidade relativamente baixa de azoto.

### APLICAÇÕES

A Maurivin™ Pop é indicada para fazer vinhos de base primários, devido às suas fortes características de fermentação. Além disso, tem a capacidade de realizar a fermentação secundária ao utilizar os métodos Champenoise e Charmat para produzir tipos de vinhos espumantes, tais como Prosecco e Cava. Sendo uma levedura tão robusta, tem também a capacidade de agir como levedura de reinício para fermentações paradas e lentas. A Maurivin™ Pop também pode ser utilizada para vinhos destilados devido à sua produção total inerentemente baixa de SO<sub>2</sub>.

### TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

Esta levedura apresenta uma boa tolerância ao álcool no intervalo de 15-16% (v/v)



### ACIDEZ VOLÁTIL

Geralmente menos de 0,3 g/l



### FORMAÇÃO DE ESPUMA

Esta variedade é uma variedade com baixa formação de espuma



### ATIVIDADE KILLER

A Maurivin™ Pop tem um fator killer positivo



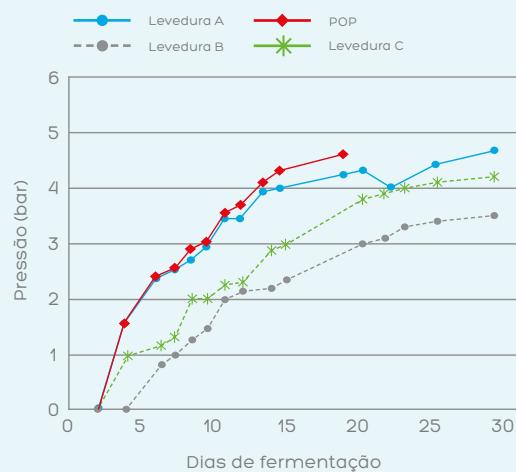
### FLOCULAÇÃO

Esta variedade flocula e apresenta uma boa sedimentação



### PRODUÇÃO TOTAL DE SO<sub>2</sub>

A Maurivin™ Pop é considerada um baixo produtor de SO<sub>2</sub> (geralmente, <20 mg/l de SO<sub>2</sub> total)



Ensaios realizados na Universidade de Pádua durante a colheita de 2016 utilizando uma base de Prosecco DOCG e fermentação a 16 °C após 2 bar.