## PRODUKT ☆

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

ART 00

Saccharomyces cerevisiae

### URSPRUNG 🔇

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





# POP

# Produktinformation



#### **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.

### **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.

#### **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

### SO2-PRODUKTION INSGESAMT

Maurivin Pop gilt als geringer SO2-Produzent (im Allgemeinen <20 mg/L Gesamt-SO<sub>2</sub>)

