

PRODUIT ☆

Une levure de vinification sèche active pure sélectionnée pour sa robustesse et ses propriétés de fermentation secondaire

TYPE

Saccharomyces cerevisiae

ORIGINE

Isolée en Italie et purifiée par le Groupe technologique mondial d' AB MAURI

maurivin™



POP

informations sur le produit

CONTRIBUTION AU VIN

Maurivin Pop produit des notes aromatiques nettes et subtiles en phase avec une production de vins qualitatifs. Classée comme une levure neutre, Maurivin Pop permet une pleine expression des caractères variétales du raisin.

TAUX DE FERMENTATION

Une levure robuste et stable à des températures comprises entre 9 et 30°C avec une phase de latence relativement courte. Cela s'applique aux vins de base ainsi qu'à la fermentation secondaire en utilisant la *méthode traditionnelle champenoise* et Charmat.

BESOINS EN AZOTE

Les besoins en azote de Maurivin Pop sont relativement faibles.

APPLICATIONS

Maurivin Pop est parfaitement adaptée à l'élaboration de vins de base compte tenu de sa forte capacité fermentaire. De plus, Maurivin Pop a la capacité de conduire la seconde fermentation (*méthode champenoise* ou Charmat) pour élaborer des vins effervescents de type Prosecco ou Cava. Grâce à sa robustesse, Maurivin Pop peut être utilisée en reprise de fermentation ou lors de fermentations languissantes. Par ailleurs, Maurivin Pop peut aussi être utilisée pour la production de vins de base soumis à distillation du fait de sa faible production de SO₂.

TOLÉRANCE À L'ALCOOL

Cette souche a une bonne tolérance à l'alcool de l'ordre de 15-16% (v/v)



ACIDITÉ VOLATILE

Généralement inférieure à 0,3 g/l



PRODUCTION DE MOUSSE

Il s'agit d'une souche dont la production de mousse est faible



ACTIVITÉ KILLER

Maurivin Pop a une activité killer



FLOCULATION

Cette souche possède une bonne floculation et d'excellentes propriétés de sédimentation



PRODUCTION TOTALE DE SO₂

La production de SO₂ de Maurivin Pop est considérée comme faible (généralement <20 mg/L de SO₂ total)