

PRODUCTO ☆

Una levadura pura, seca, activa, seleccionada para la elaboración de vino por su robustez y por sus propiedades en la fermentación secundaria

TIPO

Saccharomyces cerevisiae

ORIGEN

Aislada en Italia y purificada por el Global Technology Group de AB MAURI

maurivin™



POP

información del producto

CONTRIBUCIÓN AL VINO

Maurivin Pop produce aromas limpios y sutiles consecuentes con una buena producción de vino. Clasificada como una levadura neutra, Maurivin Pop permite que se desarrollen los caracteres varietales de la uva.

TASA DE FERMENTACIÓN

Es un fermento sólido y estable a temperaturas de entre 9-30°C (48-86°F), con una fase de latencia relativamente corta. Esto se aplica a vinos base tanto en fermentaciones primarias como secundarias usando *el método Champenoise* o Charmat.

REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

Maurivin Pop tiene necesidades nutricionales relativamente bajas.

APLICACIONES

Maurivin Pop es adecuada para hacer vinos base debido a sus características de fermentador fuerte. Además, tiene la capacidad de llevar a cabo la segunda fermentación, tanto si se usa el *método Champenoise* como Charmat en la producción de vinos espumosos, como Prosecco y Cava. Al ser una levadura tan robusta, tiene la habilidad de poder reiniciar fermentaciones detenidas o demoradas. Maurivin Pop también se puede utilizar para destilados de vinos no espumosos debido a su baja producción de SO₂ total.

TOLERANCIA ALCOHÓLICA

Esta cepa tiene una buena tolerancia alcohólica en el rango de 15-16% (v/v)



ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,3 g/l



FORMACIÓN DE ESPUMA

Es una cepa con baja formación de espuma



ACTIVIDAD KILLER

Maurivin Pop tiene un factor killer positivo



FLOCULACIÓN

Esta cepa flocula y sedimenta correctamente



PRODUCCIÓN TOTAL DE SO₂

Maurivin Pop es una productora baja de SO₂ (generalmente inferior a 20 mg/l de SO₂ total)