

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

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.

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 SO₂.

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 SO₂

Maurivin Pop è considerato uno scarso produttore di SO₂ (generalmente <20 mg/L totale SO₂)