



## MAURIVIN POP

Levedura seca ativa pura para vinhos, selecionada por sua robustez e suas propriedades para segunda fermentação.

### ORIGEM

Isolada na Itália e purificada pelo grupo AB Mauri de Tecnologia Global.

### TAXA DE FERMENTAÇÃO

Uma levedura robusta e estável a temperaturas entre 9-30 °C com uma fase de latência relativamente curta. Indicada tanto para fermentação primária de vinhos, bem como para fermentação secundária usando método Champenoise ou Charmat.

### NITROGÊNIO REQUERIDO

Maurivin POP requer quantidades de nitrogênio relativamente baixas.

### FATOR KILLER

Maurivin POP é positiva quanto ao fator killer.

### PRODUÇÃO DE SO<sub>2</sub> TOTAL

Maurivin POP é considerada uma levedura com baixa produção de SO<sub>2</sub>. (Geralmente <20 mg / L de SO<sub>2</sub> total)

### CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

Maurivin POP produz aromas claros e finos, buscados para produção do melhores vinhos. Classificada como uma levedura neutra, Maurivin POP permite destacar as principais características varietais das uvas.

### APLICAÇÕES

Maurivin POP é adequada para a fermentação primária de vinhos base, devido a suas fortes características de fermentação. Além disso, possui excelentes propriedades na segunda fermentação - tanto para produção de espumante pelo método Champenoise como Charmat. Por ser uma levedura robusta, é indicada também em fermentações lentas e paradas de fermentação.

## FICHA TÉCNICA

### DESCRIÇÃO

Levedura seca ativa para vinho indicada para fermentação de vinhos espumantes

### TIPO

*Saccharomyces cerevisiae*.

### TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

Maurivin POP apresenta uma tolerância alcoólica excelente no intervalo de 15-16% (v/v).

### ACIDEZ VOLÁTIL

Geralmente inferior a 0,3g/L.

### FORMAÇÃO DE ESPUMA

É uma cepa com baixa formação de espuma.

### FLOCULAÇÃO

Maurivin POP tem ótimas propriedades de sedimentação após a fermentação alcoólica.

### DOSE

20-40 g/hL