



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 SO₂ TOTAL

Maurivin POP é considerada uma levedura com baixa produção de SO₂. (Geralmente <20 mg / L de SO₂ 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