

# POP!

## SCHEDA TECNICA



### PRODOTTO

Lievito secco attivo puro per la vinificazione, selezionato per la sua robustezza e le sue proprietà nella fermentazione secondaria.

### TIPO

Saccharomyces cerevisiae.

### ORIGINE

Isolato in Italia e purificato dal Global Technology Group di AB Mauri.

### VELOCITÀ DI FERMENTAZIONE

Un fermentatore robusto e con comportamento uniforme a temperature comprese tra 9 e 30° C (48-86° F) con una fase di latenza relativamente breve.

Ciò vale sia per i vini a base primaria sia per quelli con seconda fermentazione per cui si utilizzano i metodi champenoise o Charmat.

### NECESSITÀ DI AZOTO

Maurivin Pop! Ha necessità di azoto relativamente basse.

### TOLLERANZA ALL'ALCOOL

Questa varietà ha una buona tolleranza all'alcool intorno al 15-16% (v/v).

### ACIDITÀ VOLATILE

Generalmente meno di 0,3 g/l.

### ANIDRIDE SOLFOROSA

Maurivin Pop! mostra una considerevole resistenza all'anidride solforosa, pertanto si dimostra utile in presenza di una seconda fermentazione.

Mostra inoltre livelli molto bassi di produzione di anidride solforosa durante la fermentazione.

### PRODUZIONE DI SCHIUMA

Questo lievito è di una varietà poco schiumosa.

### FLOCCULAZIONE

Questa varietà ha una buona flocculazione e si deposita bene.

### FATTORE KILLER

Maurivin Pop! ha fattore killer positivo.

### CONTRIBUTO ALLA TIPICITÀ DEL VINO

Maurivin Pop! produce aromi definiti e sottili, in armonia con la produzione di vino di buona qualità. Classificato come lievito neutro, Maurivin Pop! Consente di esaltare le caratteristiche peculiari delle diverse varietà di uva.

### APPLICAZIONI

Maurivin Pop! è adattissimo nella produzione di vini a base primaria per via delle sue marcate caratteristiche di ausilio alla fermentazione. Ha poi la proprietà di innescare la seconda fermentazione, sia che si usi il metodo champenoise sia che si faccia ricorso al metodo Charmat per produrre vini frizzanti come il prosecco e il cava. Essendo un lievito tanto robusto, ha anche la particolarità di agire come lievito di riavvio della fermentazione a fronte di processi bloccati e lenti.

### UTILIZZO DEL LIEVITO SECCO ATTIVO PER VINIFICAZIONE

La procedura può essere portata a termine in meno di trenta minuti. Reidratare 20-40 g di lievito secco attivo Maurivin per 100 l di mosto permetterà di ottenere almeno 5x10<sup>6</sup> cellule vitali di lievito per ml. Questa densità di cellule assicurerà un rapido inizio della fermentazione e la dominanza sulle cellule di lievito selvatico. Evitare acqua fredda o mosto contenente conservanti che possono ridurre considerevolmente la vitalità del lievito durante la reidratazione.

- Reidratare il lievito secco attivo per vinificazione con acqua o mosto (attenzione alla SO<sub>2</sub>) preriscaldati a una temperatura compresa tra 35° C e 40° C. Mescolare delicatamente.

- Lasciar riposare per quindici minuti senza mescolare.

- Regolare la temperatura della soluzione di lievito reidratato entro una differenza di 5° C rispetto a quella del mosto da inoculare.

- Usare il lievito entro trenta minuti dalla reidratazione.

- Una volta che la fermentazione ha avuto inizio si può fare ricorso al controllo della temperatura per mantenere la velocità di fermentazione desiderata.

### CONFEZIONE

Pacchetto da 500 g sottovuoto