

## PRODUIT ☆

Une levure de vinification sèche active unique sélectionnée pour sa capacité à amplifier les arômes des vins blancs

## TYPE

*Saccharomyces cerevisiae*

## ORIGINE

Groupe d'œnologie de l'Université d'Auckland, Nouvelle-Zélande

**maurivin™**



# UOA MAXITHIOL

## informations sur le produit

### PARTICIPATION AU VIN

UOA MaxiThiol est capable de produire des arômes thiols volatils (fruit de la passion, fruit exotique) et des arômes fermentaires et contribue fortement à la complexité aromatique des vins.

### TAUX DE FERMENTATION

UOA MaxiThiol offre de bonnes capacités fermentaires à des températures comprises entre 12 et 15°C avec une phase de latence courte. Vers la fin de la fermentation, il est conseillé de faire monter la température à 15°C ou au-dessus.

### BESOINS EN AZOTE

La consommation d'azote d'UOA MaxiThiol est considérée comme modérée. Un complément d'azote est fortement recommandé lorsque le moût présente de faibles quantités d'azote et/ou une forte concentration en sucre.

### APPLICATIONS

UOA MaxiThiol est fortement recommandée pour le Sauvignon Blanc afin d'améliorer son profil aromatique. La production de thiols très aromatiques combinée au caractère POF négatif valorisent les caractéristiques variétales à ce cépage. UOA MaxiThiol peut aussi être utilisée pour d'autres cépages de vin blanc tels que le Colombard, le Chenin Blanc et le Chardonnay lorsque la levure doit contribuer fortement aux arômes.

### TOLÉRANCE À L'ALCOOL

UOA MaxiThiol présente une bonne tolérance à l'alcool jusqu'à 14-15% (v/v)

### ACIDITÉ VOLATILE

Généralement inférieure à 0,4g/l

### PRODUCTION DE MOUSSE

Une souche dont la production de mousse est faible

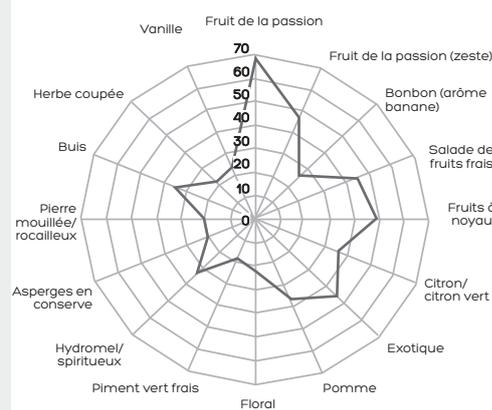
### ACTIVITÉ KILLER

UOA MaxiThiol a une activité killer

### CARACTÈRE POF

UOA MaxiThiol a un caractère POF négatif.

### CONTRIBUTION AU VIN



Les résultats sont une moyenne de sept vins élaborés à partir de jus de Sauvignon Blanc de Marlborough, Nouvelle-Zélande et évalués en double par un panel de 12 experts sensoriels formés. Recherches menées au laboratoire du Professeur Richard Gardner à l'Université d'Auckland, Nouvelle-Zélande (2012).