

PRODOTTO ☆

Un lievito per vino secco attivo unico selezionato per la sua capacità di esaltare gli aromi dei vini bianchi

TIPOLOGIA 

Saccharomyces cerevisiae

ORIGINE 

Un nuovo ceppo dal Wine Science Group presso l'Università di Auckland, Nuova Zelanda

maurivin™

UOA MAXITHIOL

informazione sul prodotto

APPORTO AL VINO

UOA MaxiThiol ha l'abilità di produrre tioli aromatici che conferiscono al vino esteri fruttati significativi di 'frutta tropicale' e 'frutto della passione'. Gli aromi di frutta extra aggiungono profondità alla complessità del vino.

TASSO DI FERMENTAZIONE

UOA MaxiThiol è un buon fermentatore a basse temperature (12-15°C; 54-59°F) con una breve fase di latenza. Si consiglia di aumentare la temperatura verso la fine della fermentazione a 15°C (59°F) o maggiore.

FABBISOGNO DI AZOTO

UOA MaxiThiol è considerato un consumatore moderato di azoto. Un'aggiunta di azoto è fortemente consigliata durante la fermentazione di succhi che presentano livelli di azoto bassi e/o un livello di zucchero iniziale elevato.

APPLICAZIONI

UOA MaxiThiol è fortemente raccomandato per Sauvignon Blanc, per esaltarne il profilo aromatico. L'alta produzione di tiolo aromatico abbinato ad un POF negativo, assicura a questo vitigno caratteristiche varietali forti. UOA MaxiThiol può anche essere usato in altre varietà di uve bianche come Colombard, Chenin Blanc e Chardonnay, quando c'è la necessità di un forte contributo aromatico da parte del lievito.

TOLLERANZA ALCOLICA

UOA MaxiThiol mostra una buona tolleranza alcolica fino a 14-15% (v/v)

**ACIDITA' VOLATILE**

Generalmente inferiore a 0,4 g/l

**PRODUZIONE DI SCHIUMA**

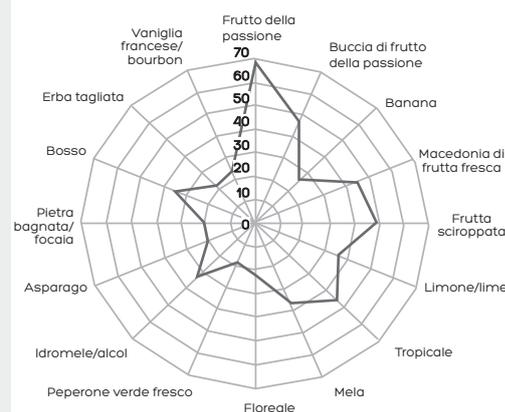
Un ceppo a bassa produzione di schiuma

**AZIONE KILLER**

UOA MaxiThiol presenta un'azione killer

**PHENOLIC OFF FLAVOURS (POF - SENTORI FENOLICI SGRADREVOLI)**

UOA MaxiThiol è negativo ai POF

APPORTO AL VINO

I risultati sono la media di sette vini fatti da diversi Sauvignon Blanc della Nuova Zelanda e valutati da 12 membri assaggiatori esperti. Ricerca eseguita nel laboratorio del Professore Richard Gardner presso l'Università di Auckland, Nuova Zelanda (2012)