

## 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 thiol 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. UOA MaxiThiol peut également augmenter les niveaux de thiol variétaux dans les vins rouges et roses, entraînant une augmentation des arômes de fruits rouges et de cassis.

### 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

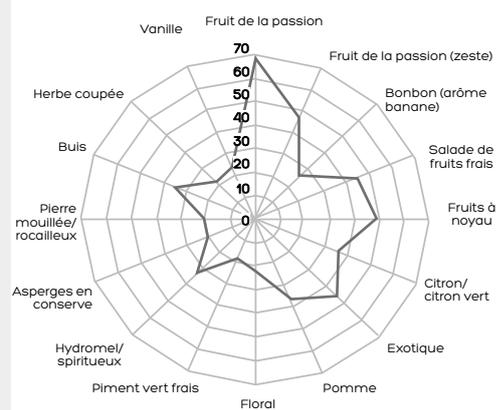
### ACTIVITÉ KILLER

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).