

**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. UOA MaxiThiol aumenta anche i livelli di tiolo varietali nei vini rossi e rosati portando ad un incremento degli aromi di frutta rossa e ribes nero.

**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**

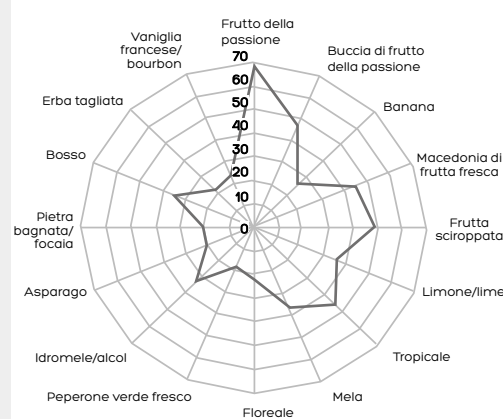
Un ceppo a bassa produzione di schiuma

**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)