

## PRODUTO ☆

Uma levedura para vinho seca e ativa única selecionada pela sua capacidade de realçar os aromas dos vinhos brancos

## TIPO

*Saccharomyces cerevisiae*

## ORIGENS

Uma nova variedade do Wine Science Group da Universidade de Auckland, Nova Zelândia

**maurivin™**



# UOA MAXITHIOL

## informação de produto

adequado para  
**INÓCULO DIRETO**

### CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

A UOA MaxiThiol tem a capacidade de produzir tióis aromáticos que contribuem com ésteres frutados significativos de "fruta tropical" e "maracujá" no vinho acabado. Os aromas adicionais de fruta intensificam a complexidade do vinho.

### TAXA DE FERMENTAÇÃO

A UOA MaxiThiol é um bom fermentador a temperaturas mais frias (12-15 °C) com uma curta fase de latência. É aconselhável permitir que a temperatura aumente até 15 °C ou acima no final da fermentação.

### NECESSIDADES DE AZOTO

A UOA MaxiThiol é considerada um consumidor moderado de azoto. É altamente recomendado um suplemento de azoto quando o mosto de fermentação apresenta baixos níveis de azoto e/ou um elevado nível inicial de açúcar.

### APLICAÇÕES

A UOA Maxithiol é altamente recomendada para Sauvignon Blanc para intensificar o seu perfil aromático. A elevada produção de tiol aromático combinada com o caráter POF negativo assegura características varietais fortes. A UOA MaxiThiol também pode ser utilizada noutras castas de uva branca, tais como Colombard, Chenin Blanc e Chardonnay, quando há necessidade de um forte contributo aromático da levedura. A UOA MaxiThiol também pode aumentar os níveis de tiol varietais em vinhos tintos e rosé, levando a um aumento dos aromas a frutos vermelhos e groselha.

### TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

A UOA MaxiThiol apresenta uma boa tolerância ao álcool de até 14-15% (v/v)



### ACIDEZ VOLÁTIL

Geralmente menos de 0,4 g/l



### FORMAÇÃO DE ESPUMA

Uma variedade com baixa formação de espuma



### ATIVIDADE KILLER

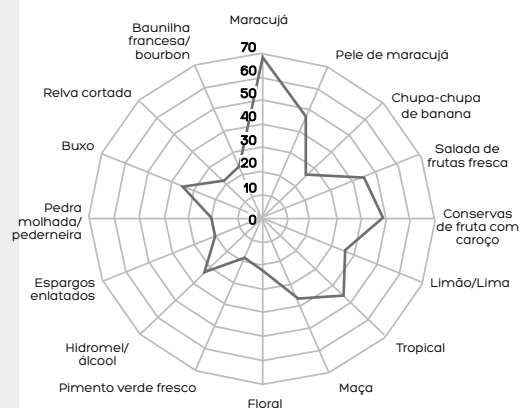
A UOA MaxiThiol tem atividade killer



### COMPOSTOS FENÓLICOS INDESEJÁVEIS (POF - PHENOLIC OFF FLAVOURS)

A UOA MaxiThiol tem um caráter POF negativo

### CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO



Os resultados são a média de sete vinhos produzidos a partir de diferentes mostos Sauvignon Blanc de Marlborough, Nova Zelândia e avaliados em duplicado por 12 peritos sensoriais qualificados. Investigação realizada no laboratório do Professor Richard Gardner na Universidade de Auckland, Nova Zelândia (2012)