

## PRODUCTO ☆

Una levadura exclusiva, seca, activa, seleccionada para la elaboración de vino por su capacidad para potenciar los aromas de vinos blancos

## TIPO

*Saccharomyces cerevisiae*

## ORIGEN

Una nueva cepa del Wine Science Group de la Universidad de Auckland, Nueva Zelanda

# UOA MAXITHIOL

## información del producto

### CONTRIBUCIÓN AL VINO

UOA MaxiThiol tiene la capacidad de producir tioles aromáticos que contribuyen significativamente a los ésteres afrutados de la "fruta tropical" y la "fruta de la pasión" en el vino terminado. Los aromas frutales adicionales añaden una profunda complejidad al vino.

### TASA DE FERMENTACIÓN

UOA MaxiThiol es un excelente fermento a temperaturas más bajas (12-15°C; 54-59°F) con una fase de latencia corta. Se recomienda permitir que la temperatura aumente hacia el final de la fermentación a 15°C (59°F) o más.

### REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

UOA MaxiThiol tiene unas necesidades nutricionales moderadas. Se recomienda utilizar un suplemento para fermentar mosto con bajos niveles de nitrógeno y/o un alto nivel de azúcar inicial.

### APLICACIONES

UOA MaxiThiol es perfecto para Sauvignon Blanc ya que mejora el perfil aromático. La alta producción de tiol aromático combinada con el carácter POF negativo garantiza fuertes matices varietales. UOA MaxiThiol también se puede utilizar con otros varietales blancos como Colombard, Chenin Blanc y Chardonnay cuando existe necesidad de una fuerte contribución aromática de la levadura.

**maurivin™**



adecuado para  
**SIEMBRA DIRECTA**

### TOLERANCIA ALCOHÓLICA

UOA MaxiThiol tiene una buena tolerancia alcohólica de hasta 14-15% (v/v)



### ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,4 g/l



### FORMACIÓN DE ESPUMA

Es una cepa con formación de espuma baja



### ACTIVIDAD KILLER

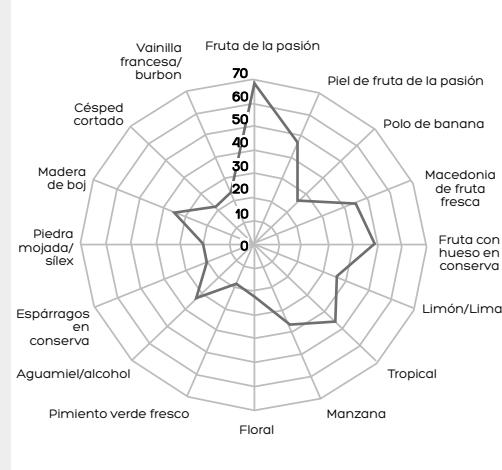
UOA MaxiThiol tiene actividad killer



### SABORES FENÓLICOS NO DESEADOS (POF)

UOA MaxiThiol tiene un carácter POF negativo

### CONTRIBUCIÓN AL VINO



Los resultados son el promedio de siete vinos elaborados con distintos mostos de Sauvignon Blanc de la región de Marlborough, Nueva Zelanda, y evaluados por duplicado por 12 catadores cualificados. La investigación se realizó en el laboratorio del Profesor Richard Gardner en la Universidad de Auckland, Nueva Zelanda (2012)

La información presentada se basa en nuestros estudios y pruebas comerciales y proporciona una evaluación general del rendimiento del producto. Los datos aquí presentados no constituyen una garantía legalmente vinculante para el fabricante.