

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

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

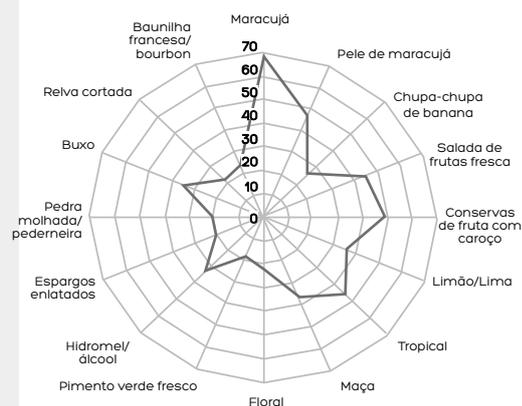
A UOA MaxiThiol tem atividade killer



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)