

PRODUKT ☆

Eine einzigartige aktive Wein-Trockenhefe, die für ihre Fähigkeit, Aromen von Weißweinen zu verbessern, ausgewählt wurde.

TYP

Saccharomyces cerevisiae

HERKUNFT

Ein neuartiger Stamm von der Wine Science Group der Universität von Auckland, Neuseeland.

maurivin™



UOA MAXITHIOL

Produktinformation

AROMABEITRAG

UOA MaxiThiol hat die Fähigkeit, aromatische Thiole (Passionsfrucht) zu produzieren. Außerdem entstehen im Wein fruchtige Ester. Die zusätzlichen Fruchtaromen geben dem Wein Intensität und Komplexität.

GÄRGESCHWINDIGKEIT

UOA MaxiThiol ist ein guter Fermentierer bei kühleren Temperaturen (12-15°C) mit einer kurzen Lag-Phase. Es wird empfohlen, die Temperatur gegen Ende des Gärprozesses auf 15°C oder mehr zu erhöhen.

STICKSTOFFBEDARF

UOA MaxiThiol gilt als moderater Stickstoffverbraucher. Ein Stickstoffzusatz wird sehr empfohlen bei der Vergärung von Most mit niedrigem Stickstoffgehalt und hohen Öchslewerten.

ANWENDUNGEN

UOA MaxiThiol wird besonders für Sauvignon Blanc empfohlen, um das Aromaprofil zu verbessern. Die Bildung aromatischer Thiole und die Verhinderung von phenolischen Fehltonen (POF) schützt den typischen Charakter der jeweiligen Rebsorte. UOA MaxiThiol kann auch in anderen weißen Rebsorten wie Colombard, Chenin Blanc und Chardonnay verwendet werden, wenn das Bedürfnis besteht, dass die Hefe einen größeren Beitrag zum Aroma geben soll. UOA MaxiThiol kann auch die rebeigenen Thiolwerte in Rot- und Rosé-Weinen erhöhen und so zu einer Verstärkung der roten Frucht- und Johannisbeeraromen führen.

ALKOHOLTOLERANZ

UOA MaxiThiol weist eine gute Alkoholtoleranz von bis zu 14-15 % (v/v) auf. 

FLÜCHTIGE SÄURE

Im Allgemeinen weniger als 0,4 g/l 

SCHAUMBILDUNG

Gering schäumender Stamm 

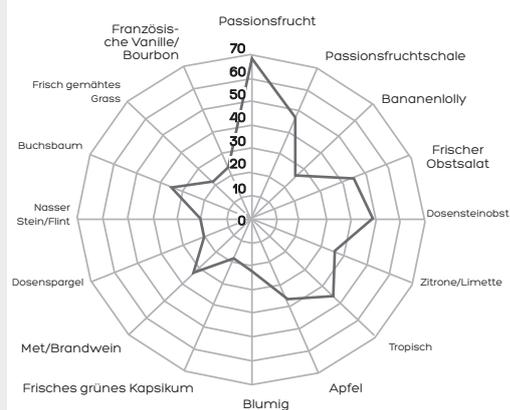
KILLER-AKTIVITÄT

UOA MaxiThiol hat Killer-Aktivität. 

PHENOLISCHE FEHLAROMEN (POF)

UOA MaxiThiol ist POF-negativ

AROMABEITRAG



Die Ergebnisse basieren auf dem Durchschnittswerten von sieben Weinen, die aus verschiedenen neuseeländischen Marlborough Sauvignon Blanc-Säften hergestellt wurden und von 12 sensorisch geschulten Panelisten zweifach bewertet wurden. Die Untersuchung wurde 2012 im Labor von Professor Richard Gardner an der Universität von Auckland, Neuseeland durchgeführt.