



## MAURIVIN UOA MAXITHIOL

Levedura enológica Seca ativa, selecionada sua capacidade de realçar aromas em vinhos brancos.

### ORIGEM

É uma nova cepa do Wine Science Group da Universidade de Auckland, Nova Zelândia.

### TAXA DE FERMENTAÇÃO

UOA MaxiThiol é ótima fermentadora a temperaturas mais baixas (12-15°C) com uma fase inicial de fermentação curta. Recomenda-se que as temperaturas no final da fermentação sejam elevadas para 15°C ou mais.

### REQUERIMENTO DE NITROGÊNIO

UOA MaxiThiol é considerada moderada consumidora de nitrogênio. É altamente recomendável adicionar nitrogênio suplementar quando o vinho apresentar baixo nível de nitrogênio e/ou alto nível inicial de açúcar.

### ATIVIDADE KILLER

UOA MaxiThiol possui atividade killer.

### SABORES FENÓLICOS INDESEJADOS

UOA MaxiThiol é POF negativo (Phenolic off-flavours, sabores fenólicos indesejáveis)

### CONTRIBUIÇÃO AO VINHO

UOA MaxiThiol tem a capacidade de produzir tióis aromáticos que contribuem significativamente com ésteres de frutas (frutas tropicais e maracujá) ao vinho. Os sabores frutados extras adicionam complexidade ao vinho.

### APLICAÇÕES

UOA MaxiThiol é altamente recomendada para elaborar Sauvignon Blanc a reforçar o perfil aromático. A alta produção de tióis aromáticos combinada com a ausência de sabores fenólicos indesejáveis, garante fortes características varietais nesta variedade. UOA MaxiThiol também pode ser utilizada em outras variedades brancas, tais como Chardonnay, Chenin Blanc e Colombard, onde se busca forte contribuição a partir da levedura no perfil aromático.

## FICHA TÉCNICA

### DESCRIÇÃO

Levedura seca ativa para vinho com capacidade de produzir tióis aromáticos

### TIPO

Saccharomyces cerevisiae

### TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

UOA MaxiThiol demonstra boa tolerância ao álcool, na faixa de 14-15% (v/v).

### ACIDEZ VOLÁTIL

De um modo geral inferior a 0,4 g/L.

### FORMAÇÃO DE ESPUMA

UOA MaxiThiol é uma cepa de baixa formação de espuma.

### DOSE

20-40 g/hL