

ワイン用乾燥酵母の特性表

AB MAURI 社のワイン用酵母です。欧米をはじめ国内ワイナリーでも多くの採用実績があります。各酵母の詳細資料もご用意しています。お問い合わせください。

菌株名	ワインスタイル	品種特徴香	発酵力	窒素要求性	Alc.耐性	エタノール生成	グリセロール マウスフィール	エステル生成	凝集性	キラー活性
Platinum	W/R/Rosé	●●●●●	●●●●●	●●	●●●●●	●●●●●	●●●	●	●●●●●	K
硫化水素を発生しない。異臭を低減し、ブドウの持つ果実味をいかしたワイン醸造に最適。POF低活性。白だけでなく赤でも高評価。										
AWRI 1503	R/W	●●●●●	●●●●●	●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●	●●●●●	K
芳香を増やし、複雑さを与えるハイブリッド。POF低活性。アプリコットや桃、洋梨、リンゴの香りを生成。多糖類高生成。赤や白とも高評価。										
Fusion	W/R/Rosé	●●●●●	●●●●●	●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●	●●●●●	K
アロマと厚み、複雑さで高評価！白では桃、桃、レモンの皮、花の香り。赤ではチェリー、ベリー、パフューム、スマイルの香り。ChやPNで高評価。										
UOA MaxiThiol	W	●●●●●	●●●●●	●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●	●●●●●	K
POF不活性で低温(12-15℃)発酵に対応。その名前の通り柑橘(3MH, 3MHA)だけでなくカンス/シダ(4MMP)等フルーティーなチオール高生成。										
AWRI 796	W/R/Rosé	●●●●●	●●●●●	●●	●●●●●	●	●●●●●	●●	●●●●●	K
発酵力が強く、グリセロール高生成。プラムやベリー、レーズン様のフルーツアロマ及び色を引き立たせる。赤ワインでの実績多数。										
AWRI 350	W/R	●●	●●	●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	S
エステル高生成。亜硫酸生成が極めて低く亜硫酸無添加ワインにも推奨。フルーティー香が強く新酒やプレス果汁発酵にも推奨。凝集性高い。										
AWRI R2	W/R	●●	●●●	●●●	●●●●●	●●●●●	●●●	●●●●●	●●●●●	K
低温発酵性に優れ、トロピカルフルーツ、ライチ、パイナップル等非常にフルーティーな強いフレーバーを付与します。白、赤に使用可能。										
BP 725	R	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●	●●●●●	S
発酵中の退色を押さえ色素の抽出を増大させる。高アルコール耐性で、豊かな果実味とスパイシーなアクセントを持たせることに有効な酵母。										
Cru Blanc	W	●●●	●●●	●●●	●●●	●●	●●●●●	●●●	●●●●●	K
口当たりがよく、リンゴ酸を殆ど消費しない。樽発酵に向いている。トロピカルフルーツ、梨、グレープフルーツ、蜂蜜、バニラの強い芳香付加。										
Elegance	W/S	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●	●●●●●	K
β-グルコシダーゼ活性により、テルペン由来のピーチ、メロン様の香りを産生。発酵力が強く、発酵停滞時にも使用可能。白で世界的人気。										
Maurivin B	R	●●●●●	●●	●	●●●●●	●	●●	●	●●●●●	S
20-30℃の発酵に最適。POF不活性。赤い果実を強調。リンゴ酸をもっとも多く(最大56%)代謝するので、酸度の高いブドウの発酵にも推奨。										
Maurivin PDM	W/R/S/Rosé	●●●	●●●●●	●●	●●●●●	●●●●●	●●	●	●●●●●	K
プリドムース。発酵力が強く、汎用性も高く、低温発酵にも対応。世界的に最も採用実績の多い酵母の一つ。ビン内二次発酵にも使用可能。										
NEW POP	W/R/S/Rosé	●●●●●	●●●●●	●●	●●●●●	●●●●●	●●	●	●●●●●	K
新商品！発酵力が強くビン内二次発酵やシャルマー方式の発酵停滞時の再発酵に使用可。亜硫酸生成が比較的低い酵母です。										
Primeur	W/R/Rosé	●●	●●●	●●●●●	●●●●●	●●	●●●	●●●●●	●●●●●	S
トロピカルフルーツやフルーツサラダと例えられるフルーティーな芳香を産生。リンゴ酸を20-30%代謝します。新酒はじめ若々しいワインに推奨。										
Sauvignon (L3)	W	●●●●●	●●●	●●	●●●	●●	●●	●●	●●●	N
β-リアーゼ活性があり、芳香性チオールを生成。甲州やSauvignon Blancのパッションフルーツ、グレープフルーツ香を強化。										
UCD 522	W/R	●●●	●●●	●●	●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	S
通称モンラッシェ酵母。発酵中に約30%のリンゴ酸を代謝。グリセロール高生成で、クラシカルで複雑なプレミアムワインの醸造に適します。										

R - Red wine W - White wine S - Secondary fermentations ● - Low ●●●●● - High K - Killer(キラー活性) S - Sensitive(キラー感受性) N - Neutral

荷姿：500g / アルミラミネートパック、保管条件：冷暗所保管【25℃以下】
シーズン用酵母は締切日を設け輸入販売いたします。詳細はお問い合わせください。

お問い合わせはシンワフーズケミカルまで。

<http://www.shinwa-fc.jp> info@shinwa-fc.jp

シンワ フーズケミカル
株式会社
Shinwa Foods Chemical Co., Ltd.

■ 東京本社 東京都墨田区太平 2-5-8 TEL 03-5608-7661
■ 大阪営業所 大阪市淀川区宮原 4-1-45-6F TEL 06-6868-9200
■ 山梨営業所 山梨県甲府市里吉 1-6-20-206 TEL 055-268-2826
■ 福岡営業所 福岡市博多区博多駅前 4-18-19-604 TEL 092-409-9580

2018年5月現在。予告なく、変更される場合がありますのでご了承ください。