

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。様々な原料に合わせたご提案が可能ですので、詳細は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	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、洋梨の香りを生成。多糖類高生成。赤や白とも高評価。								
NEW 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。プラムやベリー様のフルーツアロマ及び色を引き立たせる。赤ワインの実績多数。								
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。強い香りを付加。新酒やプレス果汁の発酵にも推奨。凝集性が高い。								
AWRI R2	W/R	■■■■■	■■■■■	■■■■■	■■■■■	■■■■■	■■■■■	■■■■■	■■■■■	K
		低温発酵に適し、非常にフルーティーな芳香のワインとなる。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、スパイシーなアクセントを持たせることに有効。								
Cru Blanc	W	■■■■■	■■■■■	■■■■■	■■■■■	■■■■■	■■■■■	■■■■■	■■■■■	K
		口当たりがよく、リンゴ酸を殆ど消費しない。低泡生成で、樽発酵に有効。また、芳香性に乏しいブドウ品種への使用も効果的。								
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出。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出。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、芳香族チオールを生成。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、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

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 大阪府大阪市淀川区宮原 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
 ■ 宮崎営業所 宮崎県日向市曾根町 3-193-B TEL 0982-57-4666