

## AWRI 1503

### Producto

Una levadura pura, seca, activa, de vino, seleccionada por su capacidad de realzar el aroma y complejidad del paladar.

### Tipo

*Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces kudriavzevii* (híbrido sin GMO)

### Origen

Instituto de Investigaciones Vitivinícola Australiano (AWRI).

### Tasa de fermentación

AWRI 1503 exhibe una fase de demora corta y es un fermentado veloz a temperaturas de 18-30°C (64-86°F). Esta levadura híbrida es un fermentador moderado a temperaturas más frescas (15°C; 59°F).

### Requerimiento de nitrógeno

AWRI 1503 se considera un consumidor de nitrógeno moderado. La fermentación en jugos muy clarificados puede resultar en gotamiento acelerado de amino nitrógeno libre. En estos casos, puede ser necesario agregar DAP o el asistente de fermentación Mauriferm.

### Tolerancia alcohólica

AWRI 1503 exhibe una buena tolerancia alcohólica en el rango de 14,5-15,5% (v/v).

### Rendimiento alcohólico

El rendimiento alcohólico de este híbrido es similar a de Maurivin PDM (16g de azúcar por 1% de etanol).

### Acidez volátil

Generalmente menos de 0,3 g/L.

### Floculación

AWRI 1503 tiene buenas propiedades de sedimentación luego de la fermentación alcohólica.

### Formación de Espuma

AWRI 1503 es una cepa de Espuma baja a moderada.

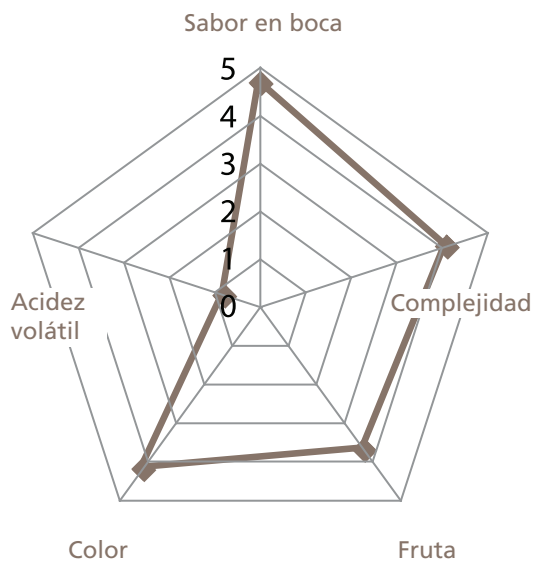
### Contribución al vino

AWRI 1503 tiene la capacidad de realzar significativamente la complejidad del vino mientras mantiene caracteres varietales fuertes. Este híbrido imparte riqueza al paladar, con sabores frutales, complejidad y textura aumentados. Los aromas frutales realzados en el vino blanco incluyen: damasco, durazno y pera. En vinos tintos, los aromas son menos sutiles, permitiendo surgir los aromas del varietal.

### Aplicaciones

AWRI 1503 se recomienda para aumentar la complejidad y concentración frutal de los vinos. Los aromas producidos de este híbrido son particularmente aptos para variedades de uva blanca como Pinto Gris/Grigio, Viognier y Verdelho. AWRI 1503 es muy usado para aumentar el peso del paladar y el sabor en boca de variedades de uva tinta, tales como Cabernet, Syrah, Malbec y Merlot.

### Contribución al vino



Investigación llevada a cabo en seis varietales, sobre seis regiones vitivinícolas por el Profesor Zironi en la Universidad de Udine, Italia (2006).