

# AWRI 796

## Especificaciones técnicas

### Producto

Una levadura pura, seca, activa, de vino, seleccionada por sus caracteres aromáticos.

### Tipo

*Saccharomyces cerevisiae*.

### Origen

AWRI 796 fue aislada por primera vez en Sudáfrica.

### Tasa de fermentación

Un fermentador de moderado a rápido a temperaturas más cálidas, 20-30° (68-85°F) con una fase de demora relativamente corta. Para jugo de uva blanca de sólidos bajos de alta madurez, AWRI 796 puede requerir un manejo cuidadoso y aclimatación de temperatura para fermentar a temperaturas más bajas (debajo de 15-18°C; 59-64°F) y fermentar exitosamente a un alcohol de alto potencial. Bajo estas condiciones es recomendable permitir que la temperatura, hacia el final de las fermentaciones, se eleve por sobre los 15°C (59°F).

### Requerimiento de nitrógeno

AWRI 796 es, técnicamente, un consumidor de poco nitrógeno y normalmente completa la fermentación de mostos YAN bajos de madurez moderada (<13°Bé) sin agregado de nitrógeno. Blancos: Para alcohol de alto potencial, fermentaciones de sólidos bajos, el abundante agregado de nitrógeno (100mg DAP/L) ayudará a producir una población alta de levadura saludable. Tintos: AWRI 796 es más tolerante de mostos tintos de alcohol de alto potencial bajo en nitrógeno, pero se beneficiará del agregado de nitrógeno. El AWRI cree que la tolerancia a bajo nitrógeno en fermentos tintos de sólidos altos es el resultado de lípidos y aminoácidos que se liberan de las pieles/sólidos durante la fermentación.

### Tolerancia alcohólica

AWRI 796 exhibe una buena tolerancia alcohólica en el rango de los 14,5-15,5% (v/v).

### Acidez volátil

Generalmente menos de 0,3 g/l.

### Formación de Espuma

Es una cepa de baja espuma.

### Floculación

AWRI 796 exhibe excelentes propiedades de sedimentación luego de la fermentación alcohólica.

### Contribución al vino

AWRI 796 produce niveles bajos de aroma y compuestos de sabor y se considera razonablemente neutral. Es una cepa de levadura muy deseada para la fermentación de variedades distintivos donde el enólogo desea poca o ninguna interferencia de la cepa de levadura sobre el carácter natural del varietal de las uvas. En los jugos de uva tinta, AWRI 796 produce aromas de mora, ciruela y pasa (ver la hoja de información de investigación de la levadura y el Syrah).

### Aplicaciones

AWRI 796 se recomienda generalmente para la producción de vino tinto, particularmente variedades tales como Syrah, Cabernet, Merlot y Pinot Noir. Para fermentaciones de vino blanco exitosas, tales como el Cardonnay, Sauvignon Blanc, Semilon y Riesling, se recomienda aclimatar la levadura a temperaturas bajas con cuidado antes o durante la fermentación y suplementar el fermento con agregados de nitrógeno como sea necesario. La agitación y/o el aumento de las temperaturas durante las etapas finales de la fermentación ayudarán a mantener la levadura en suspensión.

