

## AWRI FUSION

### 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 cariocanus (híbrido sin GMO).*  
También conocido como AWRI 1502.

### Origen

Instituto de Investigaciones Vitivinícola Australiano (AWRI).

### Tasa de fermentación

AWRI Fusion tiene una fase de demora corta y exhibe una tasa de fermentación rápida a temperaturas de 18-30°C (64-86°F). A temperaturas más frescas (15°C; 59°F) esta cepa tiene una tasa de fermentación relativamente moderada.

### Requerimiento de nitrógeno

AWRI Fusion se considera un consumidor de nitrógeno bajo a moderado. En jugo muy clarificado, la fermentación puede resultar en agotamiento temprano de amino nitrógeno libre. En estos casos, puede ser necesario agregar DAP o el asistente de fermentación Mauriferm.

### Tolerancia alcohólica

AWRI Fusion exhibe una tolerancia alcohólica alta en el rango de 15-16% (v/v).

### Rendimiento alcohólico

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

### Acidez volátil

Generalmente menos de 0,3 g/L.

### Floculación

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

### Formación de espuma

AWRI Fusion es una cepa de espuma baja.

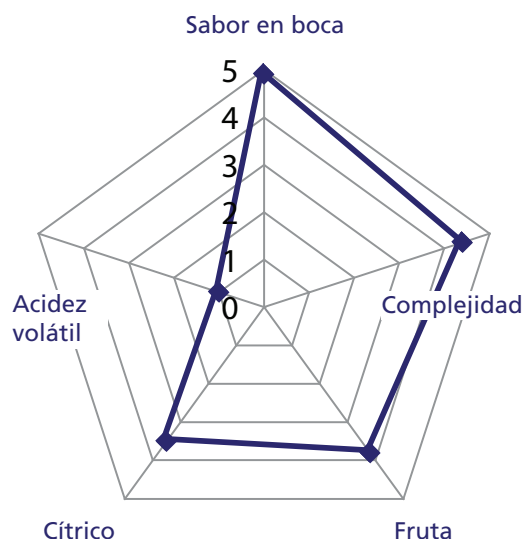
### Contribución al vino

Este híbrido imparte una contribución importante al sabor en boca y textura del vino, con complejidad aumentada y una persistencia notable de los caracteres frutales en el paladar. AWRI Fusion tiene la capacidad de liberar los aromas del varietal blanco, incluyendo durazno, durazno pelón y cáscara de limón. También hay aromas florales sutiles, en particular violetas.

### Aplicaciones

AWRI Fusion es muy recomendado cuando hay necesidad de incrementar la complejidad de ambos, el aroma y el paladar en el vino. Para varietales blancos tales como Pinot Gris/Grigio, Chardonnay, Semillon, Chenin Blanc y Colombard, este cepa híbrida contribuye positivamente al aroma. Para todos los varietales tintos, en particular Cabernet, Merlot y Malbec, este híbrido mejorará la complejidad, sabor en boca e intensidad frutal.

### Contribución al vino



Datos obtenidos de la 13ª Conferencia Técnica del Australian Wine Institute, taller 29, (2007).