

# LEVADURA Y AROMAS DE SYRAH

## Información de investigación

### Cepas de levadura y aromas de Syrah

Cepas de levadura fermentando Syrah pueden tener un impacto significativo en el aroma del vino. Pruebas realizadas con cepas Maurivin BP 725 y AWRI 796 fermentando varias tandas de Syrah de Hunter Valley variaron en su capacidad de realzar los diferentes aromas del varietal.

### Aromas frutales y AWRI 796

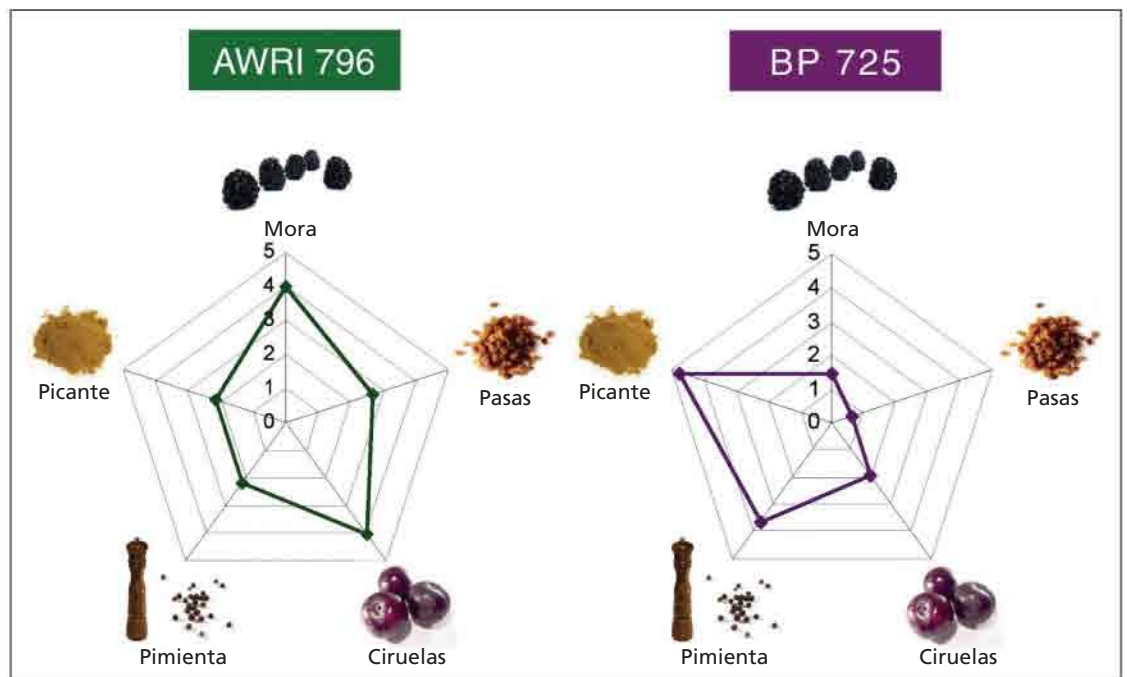
La uva Syrah fermentada con AWRI 796 dio como resultado vinos como resultado vinos con aromas frutales más intensos, tales como mora y ciruela (ver gráfico abajo). Estos vinos también fueron notables por su sabor en boca. AWRI 796 es una levadura muy usada en la producción de variedades tintos, exhibiendo una fuerte capacidad fermentadora, tolerancia más alta al alcohol y niveles de glicerol más altos (ver la hoja de datos de Atributos de la Levadura Maurivin). AWRI 796 también tiene la capacidad de rendir niveles más bajos de ethanol (ver la hoja de información de investigación de rendimiento de ethanol).

### Aromas picantes y BP 725

En contraste con AWRI 796, la uva Syrah fermentada con la cepa para vino tinto BP 725 resultó en niveles más altos de pimienta y aromas picantes (ver gráfico de abajo). Estos vinos también fueron notables por su color violeta profundo, indicador del BP 725, una cepa conocida por su capacidad de realzar la extracción del color y minimizar la pérdida de color durante la fermentación.

### Destrabando los aromas del varietal Syrah

La cepa de levadura escogida puede jugar un rol importante en determinar los aromas y sabores del vino: AWRI 796 tiene la capacidad de realzar los aromas frutales del varietal, tales como mora y ciruelas, mientras que BP 725 resulta en vinos con aromas picantes y a pimienta.



Investigación llevada a cabo por Thomas Walsh y el Profesor Geoff Skurray de la University of Western Sidney. Las fermentaciones se realizaron a 25°C (77°F) con Syrah de Hunter Valley con una concentración de azúcar inicial de 23°Brix (12,8°Baume), pH de 3,5. Los jugos fueron esterilizados para asegurar que la fermentación ocurriera con la cepa inoculada. Los descriptores de aroma comunes del Syrah fueron evaluados en el vino por un panel de 13 jueces expertos en vino. Los resultados pueden variar dependiendo del jugo/mosto de la uva.