

# LEVEDURA E AROMAS SHIRAZ

## *informação de investigação*



### VARIEDADES DE LEVEDURA E AROMAS SHIRAZ

As variedades de levedura para a fermentação de Shiraz/Syrah podem ter um impacto significativo no aroma do vinho. Os ensaios de fermentação de vários lotes de Shiraz de Hunter Valley realizados com as variedades Maurivin BP 725 e AWRI 796 demonstraram diferenças na sua capacidade de realçar os diferentes aromas varietais.



### AROMAS FRUTADOS E AWRI 796

A uva Shiraz fermentada com a levedura AWRI 796 resultou em vinhos com aromas frutados mais intensos, tais como amora e ameixa (ver gráfico abaixo). Estes vinhos mostraram ter um paladar mais realçado. A AWRI 796 é uma levedura recomendada para a produção de tintos varietais, graças à sua forte capacidade de fermentação, maior tolerância ao álcool e níveis de glicerol mais elevados (ver a ficha de dados Propriedades da levedura Maurivin). A AWRI 796 tem ainda a capacidade de produzir níveis mais baixos de etanol (ver a ficha de informação de investigação Produção de etanol).



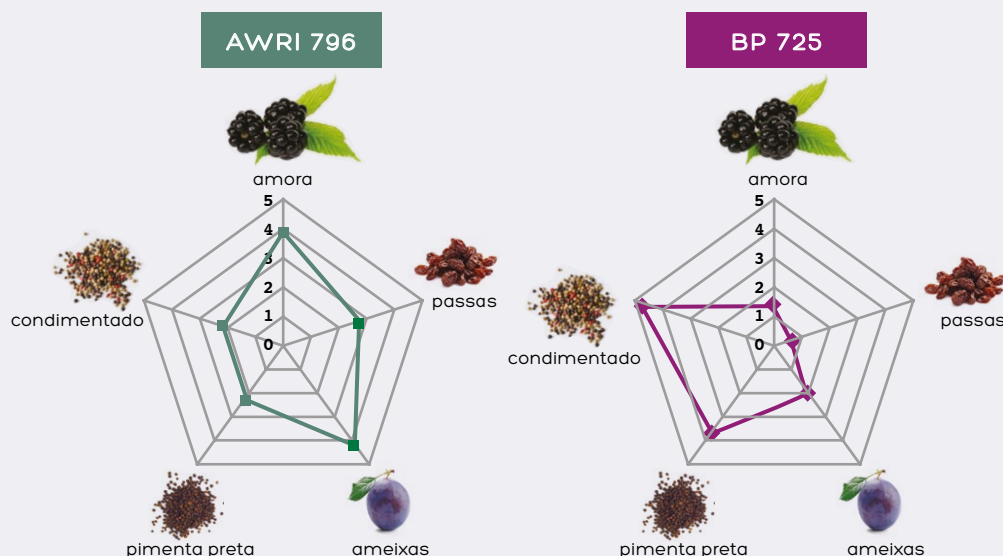
### AROMAS CONDIMENTADOS E BP 725

Contrariamente à AWRI 796, a uva Shiraz fermentada com a variedade recomendada para a produção de tintos BP 725, resultou em níveis mais elevados de aromas condimentados e apimentados (ver gráfico abaixo). Estes vinhos também se destacaram pela sua cor púrpura escura, indicativa da BP 725, uma variedade conhecida pela sua capacidade de melhorar a extração de cor e minimizar a perda de cor durante a fermentação.



### LIBERTAÇÃO DOS AROMAS VARIETAIS DA SHIRAZ

A variedade de levedura escolhida pode desempenhar um papel importante na determinação dos aromas e sabor do vinho. A AWRI 796 tem a capacidade de realçar aromas varietais frutados, tais como amora e ameixa, enquanto a BP 725 resulta em vinhos com aromas condimentados e apimentados.



A informação foi levada a cabo por Thomas Walsh e pelo Professor Geoff Skurray da Universidade de Western Sydney. As fermentações foram realizadas a 25 °C com a Shiraz de Hunter Valley com uma concentração inicial de açúcar de 23°Brix (12,8°Baume) e um pH de 3,5. Os mostos foram esterilizados por filtração para garantir a fermentação com a variedade inoculada. Os vinhos foram avaliados por 13 enólogos tendo em conta os descritores aromáticos comuns da Shiraz. Os resultados podem variar em função dos sumos/mostos.