

AWRI 350 ET VIN ROSÉ

information technique



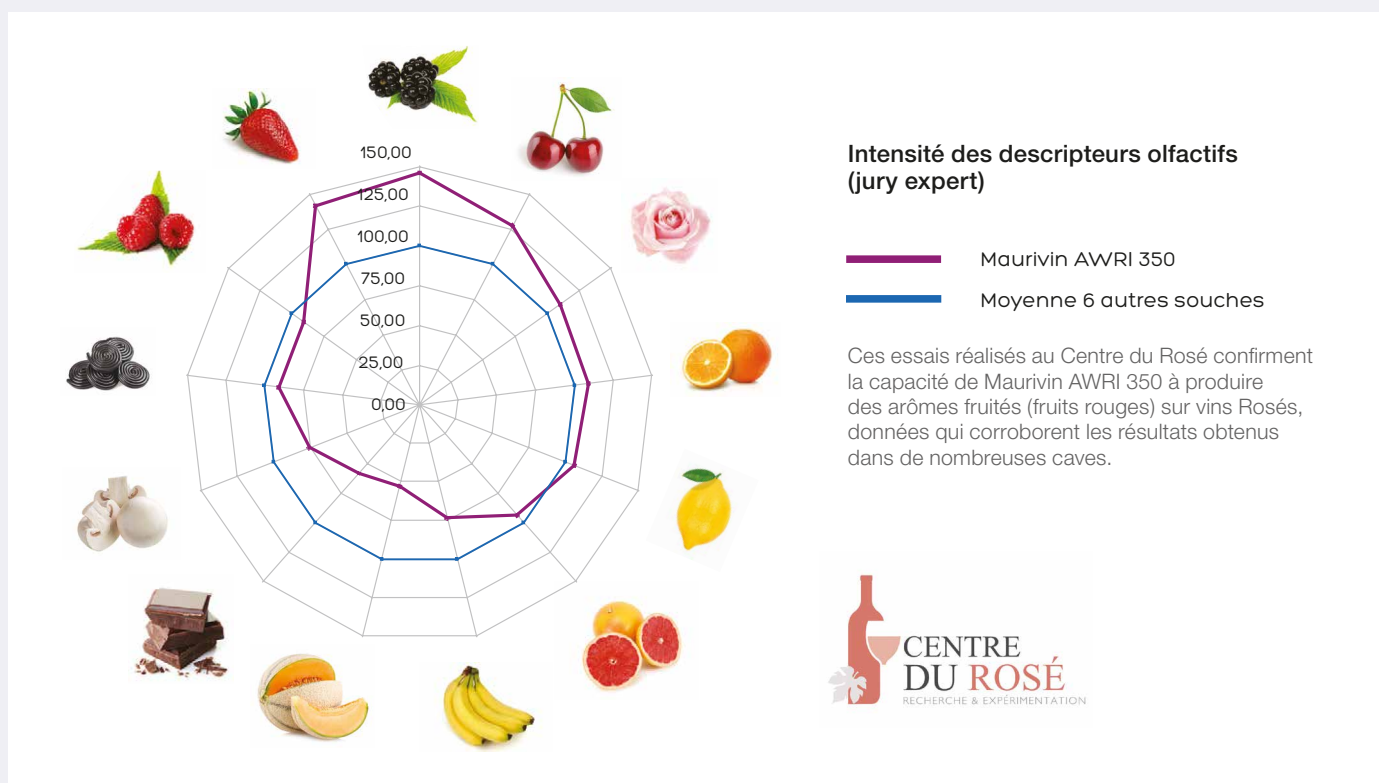
AWRI 350: UNE SOUCHE AROMATIQUE

Maurivin AWRI 350 est connue pour sa capacité à produire des composés aromatiques (esters et alcools supérieurs) au cours de la fermentation alcoolique et est recommandée pour l'élaboration de vins fruités (rouges et Rosés) à partir de cépages tels que Syrah, Grenache, Merlot, Cabernet Sauvignon etc. De vigueur moyenne et faiblement consommatrice en azote, AWRI 350 doit être utilisée au-delà d'une température de 15°C compte tenu de ses propriétés floculentes.



AWRI 350: UNE SOUCHE ADAPTÉE À LA PRODUCTION DE VINS ROSÉS

Déjà utilisée dans de nombreuses caves pour l'élaboration de vins Rosés, nous avons souhaité comparer Maurivin AWRI 350 lors de minivinifications au Centre du Rosé à 6 autres souches de levure concurrentes. Deux jurys de dégustation ont réalisé l'analyse sensorielle des vins obtenus en évaluant l'intensité des principaux descripteurs aromatiques des vins de Rosé de Provence.



Protocole: Sept souches de levure ont fermenté un moût issu d'un assemblage Grenache/Syrah/Vermentino (50/45/5) de pH 3,23 et de titre alcoométrique potentiel 12,2% Vol. à une température constante de 16,5°C. Un contrôle d'implantation (PCR) a permis de vérifier que les souches inoculées ont effectué la fermentation. Les vins ont été dégustés par des jurys professionnel entraînés (30 personnes). Les analyses de variance indiquent que la souche AWRI 350 est significativement différente sur le descripteur 'cerise' par rapport à une seule des autres souches.

Légende: La valeur «Moyenne» correspond à la moyenne (ramenée à 100) des notes pour les 6 souches de levure concurrentes. La valeur «AWRI 350» est calculée (en pourcentage) par rapport à la moyenne.