

# AWRI 350 EN ELABORACIÓN DE VINO ROSADO

## información de estudio



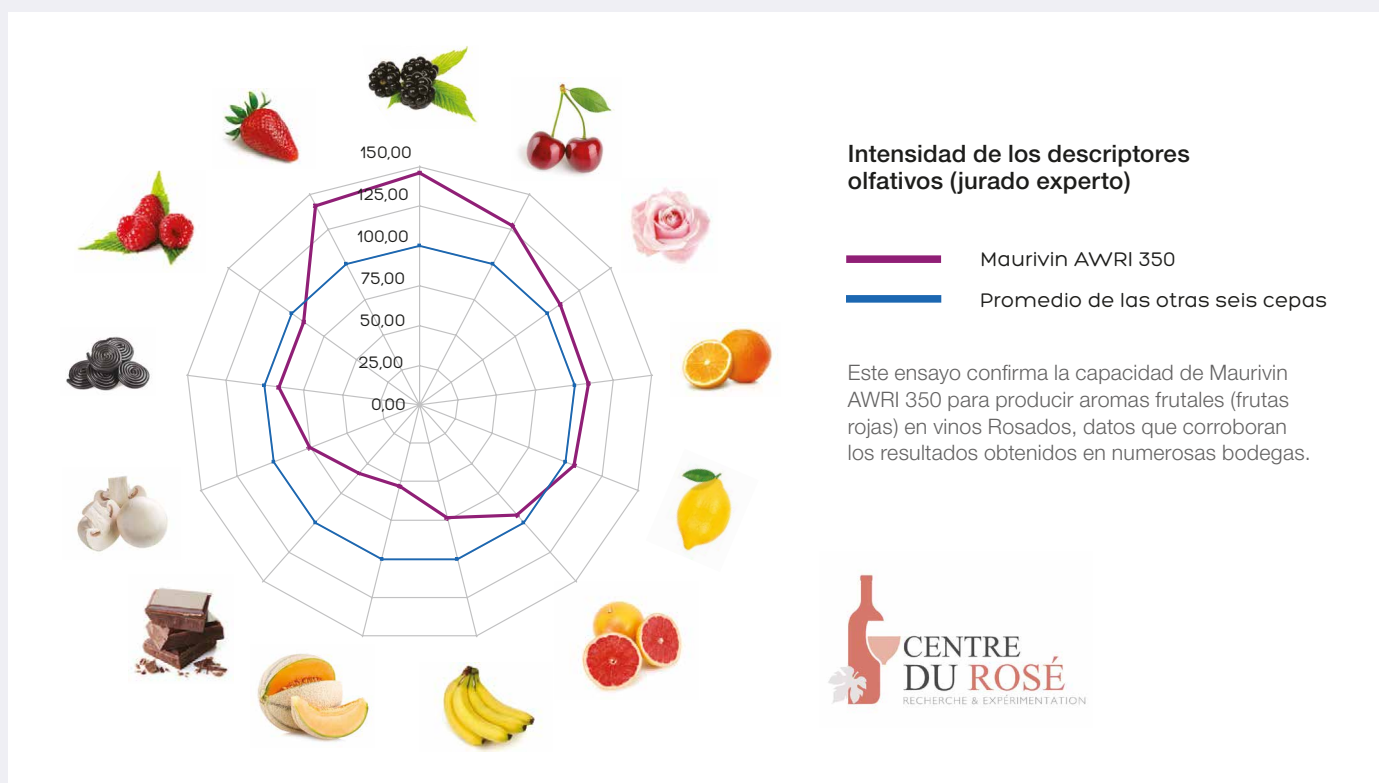
### AWRI 350: UNA CEPA AROMÁTICA

Maurivin AWRI 350 es una levadura vínica productora de compuestos aromáticos fermentativos (ésteres y alcoholes superiores) durante la fermentación alcohólica. Se recomienda esta cepa para elaborar vinos de carácter frutal (tintos y Rosados) a partir de variedades tales como Tempranillo, Garnacha, Merlot, Cabernet Sauvignon o Syrah. Con un vigor medio y poco consumidora de nitrógeno, AWRI 350 debe utilizarse a temperaturas que superen los 15°C habida cuenta de sus propiedades floculantes.



### AWRI 350: UNA CEPA ADAPTADA A LA PRODUCCIÓN DE VINOS ROSADOS

Maurivin AWRI 350 ya se emplea en numerosas bodegas para la elaboración de vinos Rosados. Se comparó la cepa Maurivin AWRI 350, en vinificaciones realizadas en el *Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé (Francia)*, con otras seis cepas de levaduras. Dos jurados de cata efectuaron el análisis sensorial de los vinos obtenidos, evaluando la intensidad de los principales descriptores aromáticos de los vinos Rosados de Provenza.



*Protocolo: Siete cepas de levaduras fermentaron un mosto procedente de una combinación Garnacha/Syrah/Vermentino (50/45/5), con pH de 3,23 y grado alcohólico potencial de 12,2% vol., a una temperatura constante de 16,5°C. La evaluación del grado de implantación (mediante PCR) permitió comprobar que las cepas inoculadas realizaron la fermentación. Los vinos fueron catados por los jurados expertos (30 catadores). Los análisis de varianza indican que la cepa AWRI 350 es significativamente diferente para el descriptor «cereza» comparada con una sola de las otras seis cepas.*

*Leyenda: El valor «media» se corresponde con la media (ajustada a 100) de las notas obtenidas para las otras seis cepas de levaduras. El valor «AWRI 350» se calcula (en porcentaje) con respecto a la media.*