

PRODUIT ☆

Une levure de vinification pure sélectionnée pour ses caractères aromatiques

TYPE

Saccharomyces cerevisiae

ORIGINE

Souchothèque de l'Institut de Recherche Viti-vinicole Australien

maurivin™



AWRI 350

informations sur le produit

CONTRIBUTION AU VIN

AWRI 350 produit de fortes concentrations d'arômes et de composés aromatiques au vin, notamment des 'esters fruités' tels que l'ananas et la banane. C'est une souche de levure très appréciée des œnologues qui recherchent une contribution aromatique marquée et positive de la levure.

TAUX DE FERMENTATION

AWRI 350 est une levure à vitesse de fermentation modérée à des températures plus chaudes (20-30°C) avec une phase de latence courte. Une fermentation à basse température (10-15°C) n'est pas adaptée à cette souche du fait de ses caractéristiques de floculation inhérentes.

BESOINS EN AZOTE

La consommation d'azote d'AWRI 350 est considérée comme basse.

APPLICATIONS

Une souche de levure universelle recommandée pour la production de vin blanc de cépages neutres lorsque l'œnologue recherche une contribution aromatique de la levure marquée et positive. Grâce à ses caractéristiques de floculation, AWRI 350 est adaptée à la production de vins naturellement sucrés issus de fermentations stoppées. AWRI 350 est également adaptée à la production de vins très aromatiques issus de cépages tels que le Gewürztraminer et le Muscat dans lesquels les esters aromatiques de la levure sont complémentaires. AWRI 350 est également adaptée à la production de nouveaux styles de vins rouges et Rosé issus de cépages tels que le Gamay et le Grenache.

TOLÉRANCE À L'ALCOOL

AWRI 350 présente une tolérance à l'alcool modérée de l'ordre de 13-14% (v/v)

ACIDITÉ VOLATILE

Généralement inférieure à 0,3g/l

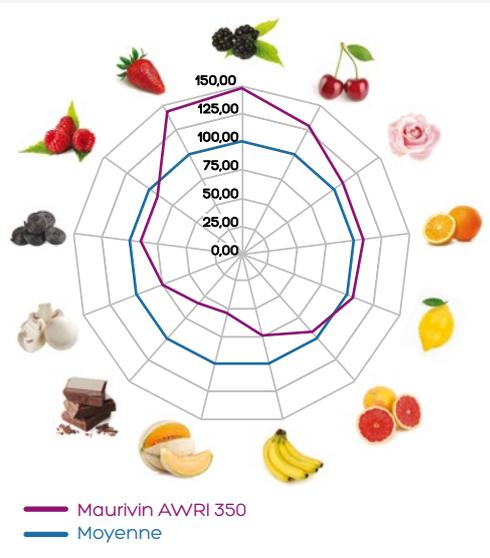
PRODUCTION DE MOUSSE

Une souche dont la production de mousse est faible à modérée

FLOCULATION

AWRI 350 est une souche floculante et possède des propriétés de sédimentation rapide vers la fin de la fermentation, en formant des lies très compactes

PRODUCTION D'ESTERS



Valeurs représentatives des données industrielles de AB Biotek obtenues au niveau mondial.