

AWRI 350 E VINHOS ROSÉ

informação de investigação



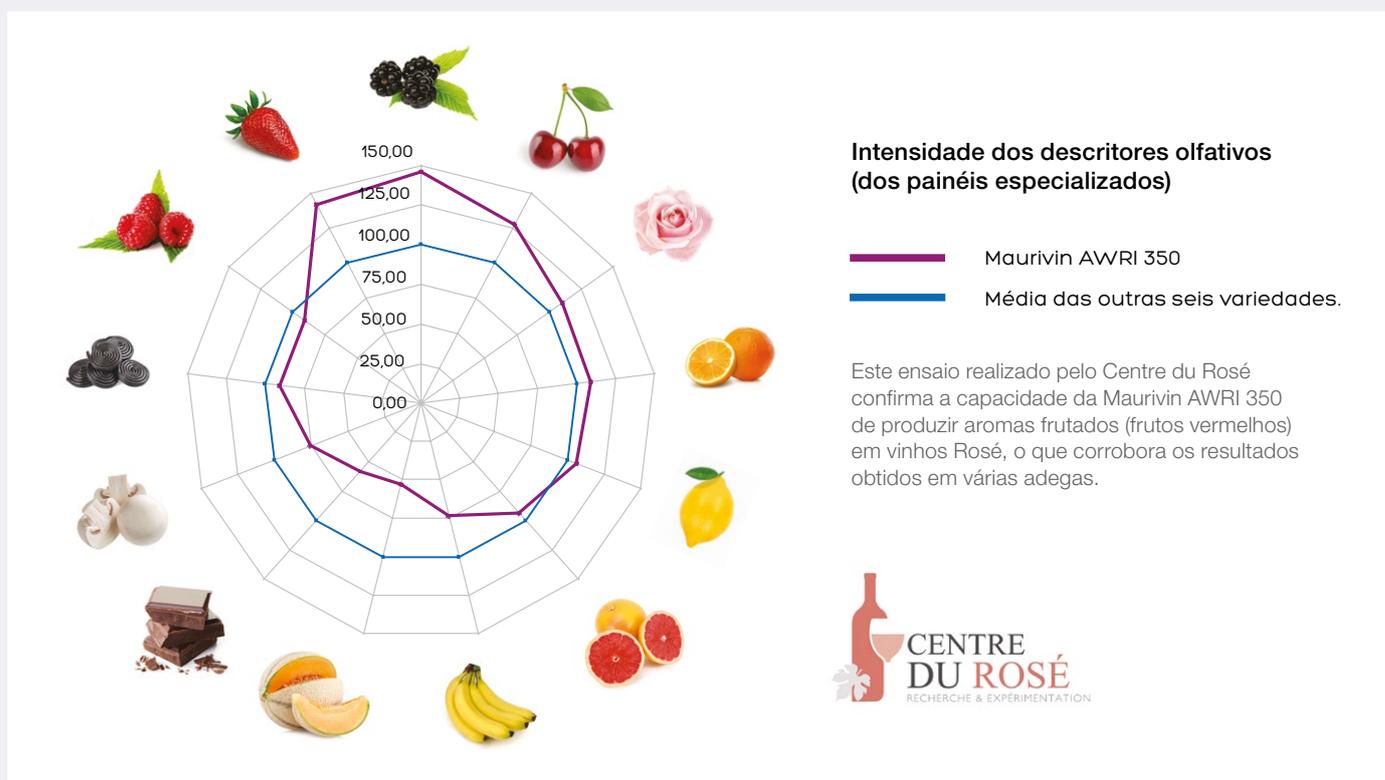
AWRI 350: UMA VARIEDADE DE LEVEDURA AROMÁTICA

A Maurivin AWRI 350 é conhecida pela sua capacidade de produzir compostos aromáticos (ésteres e álcoois superiores) durante a fermentação alcoólica. Esta levedura é recomendada para a produção de vinhos frutados (tanto tintos como rosés) de castas como Syrah, Grenache, Merlot e Cabernet Sauvignon. Com uma taxa de fermentação média e baixo consumo de azoto, a AWRI 350 deve ser utilizada a temperaturas superiores a 15 °C, tendo em conta as suas propriedades de floculação.



AWRI 350: UMA VARIEDADE ADAPTADA À PRODUÇÃO DE VINHOS ROSÉ

A Maurivin AWRI 350 é atualmente utilizada em várias adegas para a produção de vinhos rosé. A Maurivin comparou a variedade Maurivin AWRI 350 em microvinificações realizadas no Centre du Rosé juntamente com outras seis variedades de levedura. Dois painéis de enólogos especializados levaram a cabo análises sensoriais dos vinhos obtidos, avaliando a intensidade dos principais descritores aromáticos dos vinhos Rosé de Provença.



Protocolo: foram utilizadas sete variedades de levedura para fermentar um composto de mosto de uma combinação de Grenache/Syrah/Vermentino (50/45/5), com um pH de 3,23 e um teor alcoólico de 12,2% v/v a uma temperatura constante de 16,5 °C. Uma avaliação da levedura no final da fermentação, utilizando tecnologia de ADN, permitiu-nos verificar que as leveduras inoculadas efetuaram a fermentação. Os painéis compostos por enólogos especializados (30 pessoas) provaram os vinhos. As análises de variância indicam que a Maurivin AWRI 350 é significativamente diferente em relação ao descritor "cereja" e foi comparável apenas a uma das outras seis variedades.

Legenda: o valor "médio" corresponde à média (expressa de 1 a 100) das notas obtidas para as outras seis variedades de levedura. O valor "AWRI 350" é calculado (em percentagem) em relação à média.