

PRODUIT ☆

Une levure de vinification sèche active pure sélectionnée pour ses caractéristiques neutres

TYPE

Saccharomyces cerevisiae

ORIGINE

AWRI 796 a d'abord été isolée en Afrique du Sud

maurivin™



AWRI 796

informations sur le produit

CONTRIBUTION AU VIN

AWRI 796 produit de faibles concentrations d'arômes et de composés aromatiques et est considérée comme relativement neutre. C'est une souche de levure très prisée pour la fermentation de différents cépages lorsque l'œnologue désire que la souche de levure interfère peu ou n'interfère pas avec les caractères variétaux naturels du raisin. Dans les jus de raisin rouge, AWRI 796 produit des arômes de raisin sec, de prune et de mûre (voir la Fiche technique sur la levure et les arômes de la Syrah).

TAUX DE FERMENTATION

Une levure à vitesse de fermentation modéré à rapide à des températures plus chaudes comprises en 20 et 30° avec une phase de latence relativement courte. Pour des jus de raisin blanc de haute maturité à faible teneur en matières solides, AWRI 796 peut requérir une gestion attentive et une acclimatation à la température pour fermenter à plus basse température (en-dessous de 15-18°C) et pour fermenter avec succès à un degré alcoolique potentiel élevé. Dans ces conditions, il est conseillé d'augmenter la température à plus de 15°C vers la fin de la fermentation.

BESOINS EN AZOTE

La consommation d'azote de AWRI 796 est techniquement faible, et la fermentation de moûts faibles en azote assimilable et de maturité modérée (<13°Bé) se termine normalement sans ajout d'azote avec cette souche. Blancs : Pour un degré alcoolique potentiel élevé, ou pour des fermentations faibles en matières solides, plusieurs ajouts d'azote (100mg DAP/L) aideront à produire une plus grande population de levures saines. Rouges : AWRI 796 est plus tolérante à l'égard des moûts rouges à haut degré alcoolique potentiel et faibles en azote, mais un ajout d'azote lui sera profitable. Selon l'Institut de Recherche Viti-vinicole Australien, la tolérance à de faibles quantités d'azote dans des ferments de cépages rouges est le résultat des lipides et des acides aminés qui sont libérés par les peaux/les matières solides pendant la fermentation.

APPLICATIONS

AWRI 796 est généralement recommandée pour la production de vin rouge, particulièrement pour les cépages tels que la Syrah, le Cabernet, le Merlot et le Pinot Noir. Pour des fermentations de vin blanc réussies, comme le Chardonnay, le Sauvignon Blanc, le Sémillon et le Riesling, il est conseillé d'acclimater la levure avec prudence à de basses températures avant et pendant la fermentation, et d'ajouter de l'azote au ferment lorsque c'est nécessaire. Le brassage et/ou l'augmentation des températures pendant les étapes finales de fermentation aideront à conserver la levure en suspension.

TOLÉRANCE À L'ALCOOL

AWRI 796 présente une bonne tolérance à l'alcool de l'ordre de 14,5-15,5% (v/v)



ACIDITÉ VOLATILE

Généralement inférieure à 0,3g/l.



PRODUCTION DE MOUSSE

AWRI 796 est une souche dont la production de mousse est faible



FLOCCULATION

AWRI 796 possède d'excellentes propriétés de sédimentation après la fermentation alcoolique



PRODUCTION DE GLYCÉROL

