

PRODOTTO ☆

Lievito secco attivo puro, selezionato per le sue caratteristiche varietali

TIPOLOGIA

Saccharomyces cerevisiae

ORIGINE

AWRI 796 è stato isolato per la prima volta in Sud Africa

AWRI 796

informazione sul prodotto

APPORTO AL VINO

AWRI 796 è un ceppo di lievito versatile, rinomato per la sua capacità di creare vini bianchi e rossi eccezionali. Quando viene utilizzato nella produzione di vini bianchi, tende a mettere in risalto aromi varietali sottili piuttosto che un'intensità travolgente, permettendo al vero carattere dell'uva di emergere. Nelle fermentazioni di uve rosse, AWRI 796 esalta note ricche di mora, prugna e uvetta, aggiungendo profondità e complessità al profilo aromatico del vino (v. il foglio informativo sulla ricerca di Yeast & Shiraz Aromas).

CARATTERISTICHE DI FERMENTAZIONE

Fermentatore da moderato a rapido a temperature elevate pari a 20-30°C (68-86°F) con una fase di latenza relativamente breve. Per l'uva bianca molto matura con scarso contenuto di solidi, AWRI 796 può richiedere cautela nella gestione ed un'acclimatazione per fermentare a temperature più basse (al di sotto di 15-18°C; 59-64°F) e per fermentare correttamente con un elevato potenziale alcolico. A queste condizioni si consiglia, verso la fine della fermentazione, di consentire un aumento delle temperature oltre i 15°C (59°F).

FABBISOGNO DI AZOTO

AWRI 796 è tecnicamente uno scarso consumatore di azoto e normalmente completa la fermentazione di mosti a basso contenuto di YAN di maturità media (<13°Bé) senza l'aggiunta di azoto. I bianchi: Per un alto potenziale alcolico, scarsa fermentazione di sostanze solide, delle aggiunte di azoto (10 g/hL di DAP) aiuteranno a produrre una ricca popolazione di lieviti sani. I rossi: AWRI 796 è più resistente ad un azoto scarso, mosti rossi ad alto potenziale alcolico, ma beneficerà dell'aggiunta di nutrienti organici ed inorganici. Secondo il AWRI, la resistenza al basso tenore di azoto in mosti con alti solidi, dipende dal rilascio di lipidi e di aminoacidi da parte delle bucce durante la fermentazione.

APPLICAZIONI

AWRI 796 è in genere consigliato per la produzione di vino rosso, in particolari i vini di vitigni quali Shiraz/Syrah, Cabernet, Merlot e Pinot Noir. Per le fermentazioni di successo del vino bianco, come Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillon e Riesling, è consigliabile acclimatare attentamente il lievito a basse temperature prima e durante la fermentazione, e integrare il fermento aggiungendo l'azoto, come richiesto. L'agitazione e/o l'incremento delle temperature durante le fasi finali della fermentazione aiuteranno a mantenere il lievito in sospensione.

maurivin™



adatto per il
LANCIO DIRETTO

TOLLERANZA ALCOLICA

AWRI 796 mostra una buona tolleranza alcolica nel campo compreso tra 14,5 e 15,5% (v/v)



ACIDITÀ VOLATILE

Generalmente inferiore a 0,3 g/l



PRODUZIONE DI SCHIUMA

AWRI 796 è un ceppo a bassa produzione di schiuma



FLOCCULAZIONE

AWRI 796 mostra eccellenti proprietà di sedimentazione dopo la fermentazione alcolica



PRODUZIONE DI GLICEROLO

