

AWRI CELEBRATE

informations produit

Produit ☆

Une levure hybride sèche active pure, utilisée pour renforcer l'arôme et la longueur en bouche des vins mousseux et des vins blancs de qualité supérieure.

Type ☼

Saccharomyces cerevisiae x Saccharomyces mikatae (hybride sans OGM).

Origine 🌐

Institut de Recherche Viti-vinicole Australien et fabriquée sous licence par AB Biotek. Également connue sous le nom de AWRI 2526.

TAUX DE FERMENTATION

AWRI Celebrate présente une phase de latence courte et une vitesse de fermentation modérée à rapide à des températures comprises entre 13 et 26°C.

CONTRIBUTION AU VIN

AWRI Celebrate possède un large éventail de caractéristiques nouvelles qui modifient l'arôme et le palais des vins mousseux et blancs de qualité supérieure. La fermentation primaire produit des caractères plus floraux et fruités, notamment de fraise, ainsi que des arômes agréables de biscuit et de brioche. De plus, cette levure présente un arôme d'acétate d'éthyle (vernis à ongles) réduit.

APPLICATIONS

Dans le cadre d'essais de vinification réalisés dans le monde entier, la levure AWRI Celebrate a été utilisée avec succès pour la fermentation secondaire de vins mousseux au Royaume-Uni. Elle a également été utilisée dans des essais de vinification de Chardonnay haut de gamme en Australie, avec d'excellents résultats. Cette levure est idéale pour intensifier les caractères fruités et les notes de brioche des vins de qualité supérieure.

BESOINS EN AZOTE

La consommation d'azote d'AWRI Celebrate est considérée comme faible à modérée. Ainsi, seuls des ajouts standard d'azote afin de constituer la biomasse de la levure les premiers jours de la fermentation sont nécessaires. Cependant, il est recommandé pour des jus nutritionnellement complexes d'ajouter un complément nutritionnel tel que Mauriferm Plus afin de veiller à un risque minimal de fermentation lente ou bloquée.

TOLÉRANCE À L'ALCOOL

AWRI Celebrate présente une très bonne tolérance à l'alcool, de jusqu'à 16% v/v.

ACIDITÉ VOLATILE

Lors de tests d'application, il a été prouvé que cette levure produit un taux d'AV maximum de 0,2g/L, même dans un jus de Chardonnay très riche en sucre.

PRODUCTION TOTALE DE SO₂

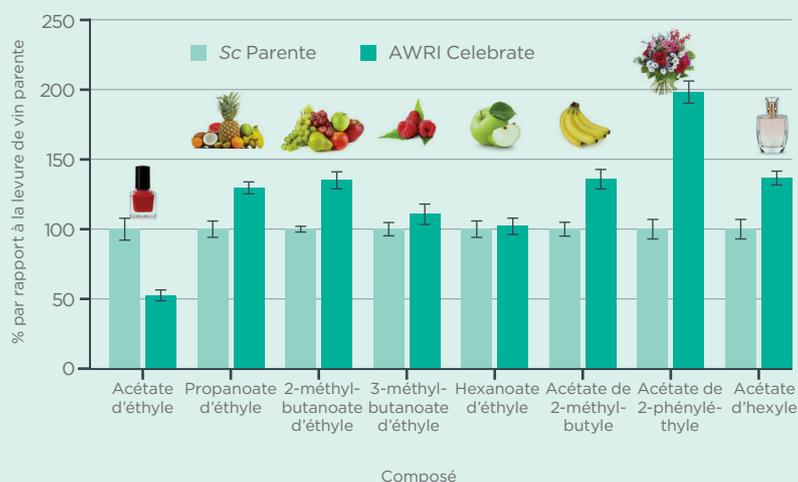
À la fin de la fermentation, AWRI Celebrate peut produire au total entre 20 et 30 mg/L de SO₂.

ACTIVITÉ TUEUSE

AWRI Celebrate peut produire des toxines tueuses et domine ainsi la fermentation.

PRODUCTION D'ÉCUME

AWRI Celebrate est une levure dont la production d'écume est faible à modérée. Des précautions s'imposent donc lors de la fermentation en baril.



Comparaison des métabolites volatils actifs sur le plan aromatique dérivés de la levure AWRI Celebrate et de la souche *S. cerevisiae* parente dans les vins de Chardonnay (avec l'aimable autorisation de Dr. Jenny Bellon, Institut de Recherche Viti-vinicole Australien).