

AWRI CELEBRATE

informazioni sul prodotto

Prodotto ☆

Un lievito ibrido secco attivo puro utilizzato per intensificare l'aroma e la sensazione in bocca dei vini spumanti e dei vini bianchi di alta qualità.

Tipologia ☼

Saccharomyces cerevisiae x Saccharomyces mikatae (ibrido non-OGM).

Origine 🌐

Australian Wine Research Institute. Prodotto su licenza da AB Biotek. Anche conosciuto come AWRI 2526.

TASSO DI FERMENTAZIONE

AWRI Celebrate mostra una fase di latenza breve e una fermentazione da media a rapida a temperature di 13-26°C (55-79°F).

APPORTO AL VINO

AWRI Celebrate possiede un'ampia gamma di attributi nuovi, in grado di modificare l'aroma e il palato dei vini spumante e dei vini bianchi di alta qualità. La fermentazione primaria è caratterizzata da note fruttate, floreali e di fragola, così come da un piacevole aroma di biscotti e brioche. Questo lievito presenta inoltre un bassissimo aroma di acetato di etile (smalto per unghie).

APPLICAZIONI

Nelle prove condotte in tutto il mondo, AWRI Celebrate ha avuto successo nel Regno Unito per la fermentazione secondaria dei vini spumanti ed è stato utilizzato anche, con ottimi risultati, nell'ambito di prove con lo Chardonnay di alta qualità in Australia. Questo lievito è perfetto per intensificare le note fruttate e di brioche dei vini di alta qualità.

FABBISOGNO DI AZOTO

AWRI Celebrate è considerato un consumatore di azoto da basso a medio, perciò sono richieste solo le aggiunte standard di azoto per formare la biomassa del lievito nei primi giorni di fermentazione. Si raccomanda tuttavia, nei succhi più impegnativi dal punto di vista nutrizionale, di aggiungere un supplemento nutrizionale come Mauriferm Plus per ridurre al minimo il rischio di fermentazione ferma o rallentata.

TOLLERANZA ALCOLICA

AWRI Celebrate ha una buona tolleranza alcolica fino al 16% (v/v).

ACIDITA' VOLATILE

Nelle prove applicative questo lievito ha mostrato di produrre livelli di VA superiori a 0,2g/L, anche in succhi di Chardonnay con un contenuto di zucchero molto elevato.

PRODUZIONE COMPLESSIVA DI SO₂

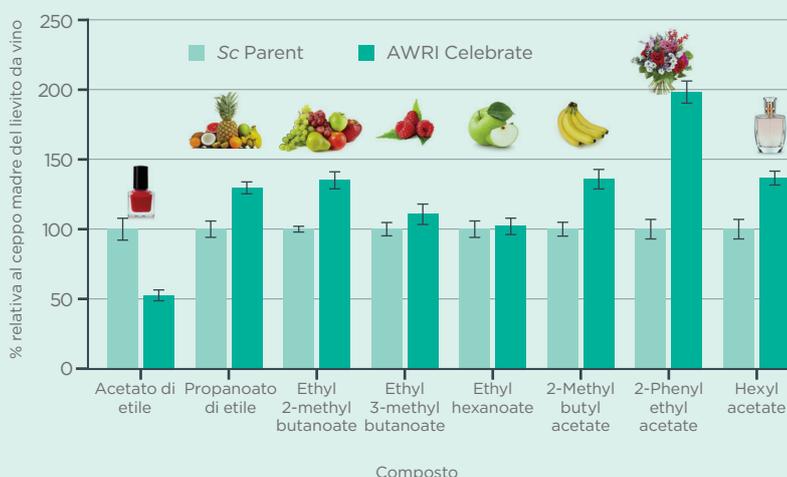
AWRI Celebrate può produrre tra 20-30mg/L di SO₂ totale al termine della fermentazione.

ATTIVITA' KILLER

AWRI Celebrate è in grado di produrre la tossina Killer e pertanto domina la fermentazione.

FORMAZIONE DI SCHIUMA

Poiché AWRI Celebrate è un lievito a bassa-media schiumatura, è necessario prestare attenzione durante la fermentazione in botte.



Il confronto metabolico degli aromi attivi derivati dal lievito tra AWRI Celebrate e il ceppo madre *S. cerevisiae* nei vini Chardonnay (per gentile cortesia della Dott.ssa Jenny Bellon, The Australian Wine Research Institute).