next generation
by maurivin

AWRI CELEBRATE informação sobre o produto

Produto

Levedura híbrida seca ativa pura usada para melhorar o aroma e paladar em vinhos espumantes e vinhos brancos premium.

Tipo

Saccharomyces cerevisiae x Saccharomyces mikatae (híbrida não OGM).

Origens

Australian Wine Research Institute (AWRI) e fabricada sob licença pela AB Biotek. Também conhecida como AWRI 2526.

TAXA DE FERMENTAÇÃO

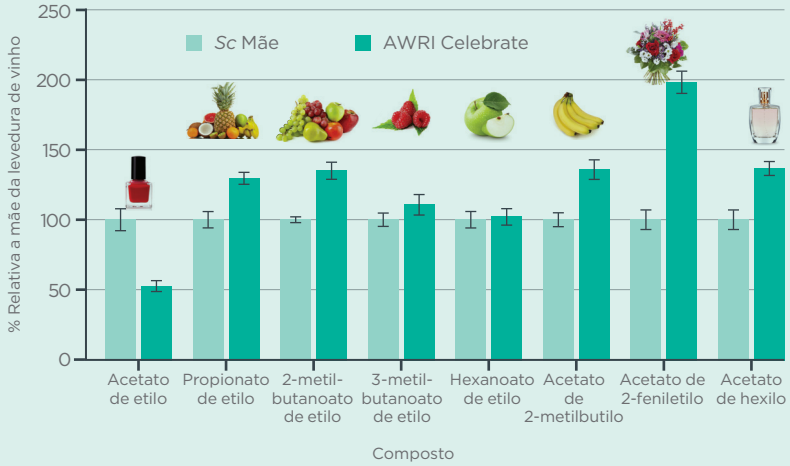
A AWRI Celebrate tem uma fase de latência curta com uma velocidade de fermentação média a rápida a temperaturas de 13-26°C.

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

A AWRI Celebrate possui uma ampla variedade de atributos que alteram o aroma e palato de vinhos espumantes e brancos premium. Os carateres de fermentação primária possuem maiores carateres frutados, de morango e florais, assim como aromas agradáveis a bolacha e brioche. Além disso, esta levedura exibe um aroma reduzido a acetato de etilo (verniz de unhas).

APLICAÇÕES

Nas provas de viticultura a nível mundial, a AWRI Celebrate teve sucesso no Reino Unido para a fermentação secundária de vinhos espumantes e também foi utilizada em provas de Chardonnay premium na Austrália com excelentes resultados. Esta levedura é perfeita para a intensificação de carateres frutados e notas tipo brioche em vinhos premium.



Comparação de metabolitos de sabor ativo volátil derivados de levedura da AWRI Celebrate e a S. cerevisiae mãe em vinhos Chardonnay (cortesia de Dr. Jenny Bellon do The Australian Wine Research Institute).

NECESSIDADES DE AZOTO

A AWRI Celebrate é considerada um baixo a médio consumidor de azoto, pelo que apenas são necessárias as adições padrão de azoto para construir biomassa de levedura nos primeiros dias de fermentação. No entanto, em mostos nutricionalmente desafiantes, recomenda-se adicionar um suplemento nutricional como Mauriferm Plus para garantir um risco mínimo de fermentação parada ou lenta.

TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

A AWRI Celebrate tem uma tolerância muito boa ao álcool de até 16% v/v.

ACIDEZ VOLÁTIL

Esta levedura demonstrou produzir um nível de AV máximo de 0,2g/L em ensaios de aplicação, mesmo em mostos de Chardonnay com um elevado teor de açúcar.

PRODUÇÃO TOTAL DE SO_2

A AWRI Celebrate pode produzir entre 20-30mg/L de SO_2 total no final da fermentação.

ATIVIDADE KILLER

A AWRI Celebrate é capaz de produzir a toxina killer, dominando assim a fermentação.

FORMAÇÃO DE ESPUMA

A AWRI Celebrate é uma levedura com formação de espuma baixa a média, pelo que deve ter-se cuidado no caso de se proceder à fermentação em barris.

A informação apresentada baseia-se na nossa investigação e testes comerciais, permitindo a avaliação geral do desempenho do produto. A informação facultada no presente documento não constitui qualquer garantia pela qual o fabricante possa ser legalmente responsabilizado.

© 2023 AB MAURI / Date: agosto 2023 / www.abbiotek.com

AB Biotek
PARTNERS IN FERMENTATION™
A business division of AB MAURI