

AWRI OBSESSION

informação de produto

Produto ☆

Uma levedura seca e ativa pura, não *Saccharomyces* utilizada para aumentar a cor e a complexidade dos vinhos tintos.

Tipo ☼

Metschnikowia pulcherrima.

Origens 🌐

Australian Wine Research Institute (AWRI) e fabricada sob licença pela AB Biotek. Também conhecida como AWRI 3050.

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

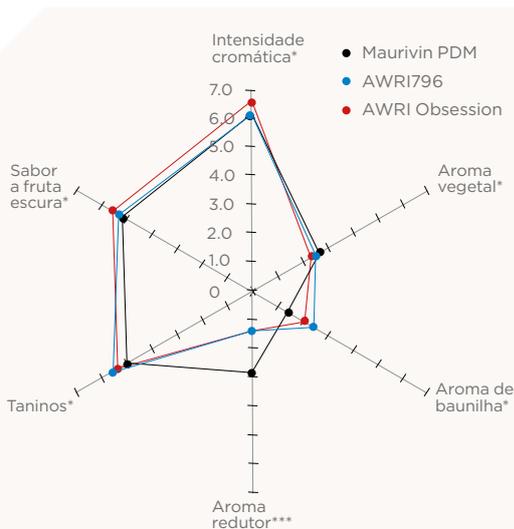
A AWRI Obsession é mais conhecida pela sua capacidade de aumentar substancialmente a intensidade da cor dos vinhos tintos. Além disso, o aroma é realçado e o paladar tem maior complexidade e estrutura em comparação com os vinhos feitos com *Saccharomyces cerevisiae*. Esta levedura produz um maior sabor a fruta escura e tem a capacidade de ofuscar as notas verdes.

TAXA DE FERMENTAÇÃO

A AWRI Obsession tem uma fase de latência longa em comparação com *Saccharomyces cerevisiae* de dois a três dias; após o início da fermentação, esta levedura tem uma velocidade de fermentação média a rápida a temperaturas de 20-30 °C.

APLICAÇÕES

Em 2017 e 2018, em ensaios de aplicação na Austrália, foi demonstrado que os mostos de uva tinta são ideais para esta levedura. Os vinhos Merlot, Cabernet Sauvignon e Shiraz produzidos com esta levedura contêm características de fruta escura mais intensas em comparação com os vinhos *Saccharomyces cerevisiae*. A AWRI Obsession é ideal para os vinicultores que procuram melhorar a qualidade do seu vinho.



Análise sensorial para vinhos Shiraz durante a vindima de 2018. As fermentações foram realizadas na adega experimental do Australian Wine Research Institute a 20 °C com vinhos AWRI Obsession, inoculados sequencialmente com a AWRI 796.

TAXA DE DOSAGEM

A AWRI Obsession deve ser adicionada a 800 ppm (80 g/hl) para atingir a incorporação no mosto e assegurar uma fermentação dominante por esta levedura.

TEMPERATURA DE REIDRATAÇÃO

Recomenda-se a utilização de uma temperatura de reidratação de 25-30 °C para que esta levedura atinja o máximo desempenho.

NECESSIDADES DE AZOTO

A AWRI Obsession é considerada um consumidor baixo a médio de azoto; ensaios de aplicação com um mínimo de 250 mg N/L foram bem-sucedidos na obtenção da fermentação até à secagem. Para um impacto máximo desta levedura, não deve ser adicionado nenhum nutriente complexo contendo levedura inativa antes de se ter sido atingido 50% da fermentação do açúcar.

PRODUÇÃO TOTAL DE SO₂

A AWRI Obsession é um baixo produtor de SO₂ e a produção total de SO₂ provém da inoculação sequencial de *Saccharomyces cerevisiae*.

TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

A tolerância alcoólica da AWRI Obsession é baixa entre 6-7%, pelo que a inoculação sequencial com uma levedura *Saccharomyces cerevisiae* como a AWRI 796 ou uma levedura do tipo PDM é essencial a meio da fermentação.

ACIDEZ VOLÁTIL

Esta levedura demonstrou não produzir níveis de AV superiores a 0,3 mg/l nos ensaios de aplicação.

FORMAÇÃO DE ESPUMA

A AWRI Obsession é uma levedura com formação de espuma baixa a média.