

AWRI UVAmAX

informação de produto

Produto ☆

Uma levedura híbrida, seca, ativa e pura utilizada para reduzir a acidez volátil do vinho, particularmente de vinhos licorosos de colheita tardia.

Tipo ☼

Saccharomyces cerevisiae x *Saccharomyces uvarum* (híbrido não OGM).

Origens 🌐

Australian Wine Research Institute (AWRI) e fabricada sob licença pela AB Biotek. Também conhecida como AWRI 1505.

TAXA DE FERMENTAÇÃO

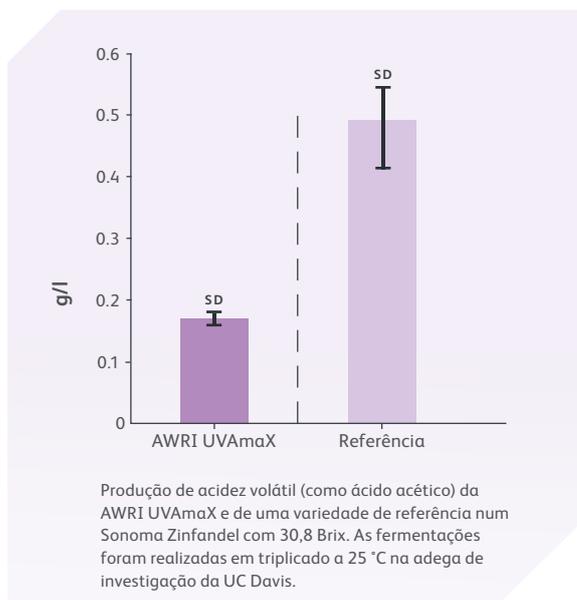
A AWRI UVAmAX tem uma fase de latência curta com uma velocidade de fermentação média a rápida a temperaturas de 12-26 °C.

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

A AWRI UVAmAX tem a capacidade natural de reduzir o nível de acidez volátil no vinho. O vinho obtido com esta levedura torna-o mais agradável devido à diminuição dos aromas de ácido acético (vinagre) e acetato de etilo (verniz de unhas).

APLICAÇÕES

Em ensaios de vinificação na Austrália e nos EUA, a AWRI UVAmAX demonstrou reduzir claramente a acidez volátil através de análises químicas e sensoriais em Chardonnay, Merlot, Zinfandel e Semillon. Recomendamos a utilização desta levedura quando se tem por objetivo reduzir os níveis de acidez volátil que podem ser elevados em vinhos de licorosos de colheita tardia; a tolerância ao álcool desta levedura torna-a adequada para tais aplicações.



TAXA DE FERMENTAÇÃO

A AWRI UVAmAX tem uma fase de latência curta com uma velocidade de fermentação média a rápida a temperaturas de 12-26 °C.

NECESSIDADES DE AZOTO

A AWRI UVAmAX 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.

TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

A AWRI UVAmAX ultrapassa a levedura de vinho convencional e tolerou mais de 16% v/v em alguns ensaios de aplicação quando desafiada com mosto de alto teor de açúcar.

ACIDEZ VOLÁTIL

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

PRODUÇÃO TOTAL DE SO₂

A AWRI UVAmAX pode produzir entre 20-30 mg/l de SO₂ total no final da fermentação..

ATIVIDADE KILLER

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

FORMAÇÃO DE ESPUMA

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

Referência: Bellon et al, ANZ Grapegrower & Winemaker, janeiro de 2008.

Referência: Bellon et al, AWRI Technical Review No. 200, maio de 2019.