

PRODUCTO☆

Una levadura pura, seca, activa, seleccionada para la elaboración de vino por sus propiedades aromáticas

TIPO



Saccharomyces cerevisiae

ORIGEN

Colección de cultivos del Australian Wine Research Institute (AWRI)

AWRI 350

información del producto

maurivin™



adecuado para
SIEMBRA DIRECTA

CONTRIBUCIÓN AL VINO

AWRI 350 produce gran cantidad de compuestos aromáticos de tipo ésteres afrutados, tales como notas de piña o plátano. Es una cepa de levadura muy adecuada cuando el enólogo necesita una contribución positiva y patente de la levadura.

TASA DE FERMENTACIÓN

AWRI 350 es un fermento de tasa moderada a temperatura cálida (20-30°C; 68-86°F) con un corto periodo de latencia. Las temperaturas de fermentación bajas (10-15°C; 50-59°F) no son adecuadas para esta cepa debido a sus características floculantes inherentes.

REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

AWRI 350 tiene bajas necesidades nutricionales.

APLICACIONES

Una cepa de levadura de uso polivalente recomendada para la elaboración de vino blanco a partir de variedades de uva neutra donde el enólogo necesita una contribución aromática positiva y patente de la levadura. Debido a sus características floculantes, AWRI 350 es idónea para la producción de vinos naturalmente dulces elaborados a partir de fermentaciones paradas o apagadas. AWRI 350 también es idónea para la elaboración de vinos muy aromáticos a partir de variedades de uva como Gewürztraminer y Moscatel, donde los ésteres aromáticos de la levadura son complementarios. AWRI 350 también es adecuada para la elaboración de vino tinto y Rosado joven a partir de variedades de uva Gamay y Garnacha.

TOLERANCIA ALCOHÓLICA

AWRI 350 tiene una tolerancia moderada en el rango de 12-13% (v/v)



ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,3 g/l



FORMACIÓN DE ESPUMA

Es una cepa con formación de espuma de baja a moderada

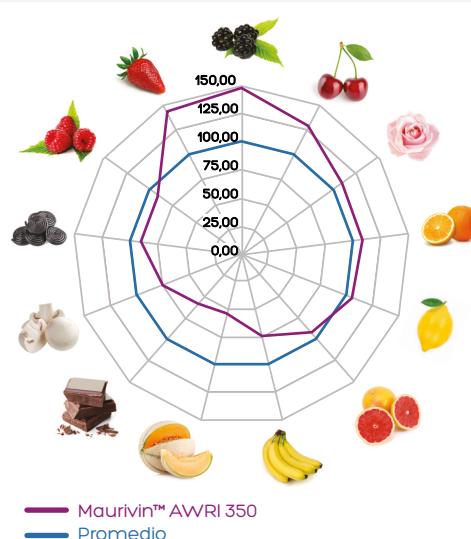


FLOCULACIÓN

AWRI 350 es una cepa floculante con propiedades de sedimentación rápida hacia el final de la fermentación que forma posos muy compactos



PRODUCCIÓN DE ÉSTERES



Valores representativos de datos obtenidos a nivel global por la empresa AB Biotek

La información presentada se basa en nuestros estudios y pruebas comerciales y proporciona una evaluación general del rendimiento del producto. Los datos aquí presentados no constituyen una garantía legalmente vinculante para el fabricante.