

PRODUTO ☆

Uma levedura para vinho seca e ativa pura selecionada pelas suas características neutras

TIPO ○○○

Saccharomyces cerevisiae

ORIGENS 🌍

A AWRI 796 foi isolada pela primeira vez na África do Sul

maurivin™

AWRI 796

informação de produto

adequado para
INÓCULO DIRETO

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

A AWRI 796 produz níveis baixos de compostos de aroma e sabor e é considerada como razoavelmente neutra. É uma variedade de levedura altamente desejável para a fermentação de vinhos varietais distintos onde o enólogo deseja pouca ou nenhuma interferência da variedade da levedura sobre o caráter varietal natural das uvas. Em mostos de uvas tintas, a AWRI 796 produz aromas de amora, ameixa e passa (ver ficha de informação de investigação sobre Levedura e Aromas Shiraz).

TAXA DE FERMENTAÇÃO

Uma fermentadora de taxa moderada a rápida a temperaturas mais quentes 20-30 °C com uma fase de latência relativamente curta. Para mostos de uva branca de alta maturação de baixo teor de sólidos, a AWRI 796 pode necessitar de uma gestão cuidadosa e aclimação à temperatura para fermentar a temperaturas mais baixas (abaixo de 15-18 °C) e para fermentar com sucesso e dar origem a um álcool de potencial elevado. Nestas condições, é aconselhável permitir que a temperatura no final das fermentações suba acima de 15 °C.

NECESSIDADES DE AZOTO

A AWRI 796 é tecnicamente um consumidor de baixo teor de azoto e normalmente completa a fermentação de mostos de baixo azoto facilmente assimilável de maturidade moderada (<13 °Bé) sem adição de azoto. Brancos: para álcool de potencial elevado, fermentações com baixo teor de sólidos e várias adições de azoto (100 mg DAP/L) ajudarão a produzir uma população elevada de leveduras saudáveis. Tintos: A AWRI 796 é mais tolerante a mostos tintos com baixo teor de azoto e potencial elevado de álcool, mas beneficiará da adição de azoto. A AWRI acredita que a tolerância a baixos níveis de azoto em fermentos tintos com elevado teor de sólidos é o resultado de lípidos e aminoácidos que são libertados das peles/pelos sólidos durante a fermentação.

APLICAÇÕES

A AWRI 796 é geralmente recomendada para a produção de vinho tinto, particularmente vinhos varietais como o Shiraz/Syrah, Cabernet, Merlot e Pinot Noir. Para fermentações bem-sucedidas de vinhos brancos, tais como Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillon e Riesling, é aconselhável aclimatizar cuidadosamente a levedura a temperaturas baixas antes e durante a fermentação, e complementar a fermentação com adições de azoto, conforme necessário. A agitação e/ou o aumento das temperaturas durante as fases finais da fermentação ajudarão a manter a levedura em suspensão.

ATOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

A AWRI 796 apresenta uma boa tolerância ao álcool no intervalo de 14,5-15,5% (v/v)



ACIDEZ VOLÁTIL

Geralmente menos de 0,3 g/l



FORMAÇÃO DE ESPUMA

A AWRI 796 é uma variedade com baixa formação de espuma



FLOCULAÇÃO

A AWRI 796 apresenta excelentes propriedades de sedimentação após fermentação alcoólica



PRODUÇÃO DE GLICEROL

